Primea Ring Cappuccino

Operation and maintenance manual

Before using the machine, please read the attached operating instructions.
Carefully read the safety rules

Mode d'emploi

Veuillez lire attentivement le mode d'emploi
(notamment les consignes de sécurité) avant d'utiliser l'appareil.

CE

FOR HOUSEHOLD USE ONLY
USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

Saeco

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1 Read all instructions and information in this instruction book and any other literature included in this carton referring to this product before operating or using this appliance.
2 Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3 To protect against fire, electric shock and personal injury do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
4 Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5 Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6 Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way. Return appliance to the nearest authorized service centre for examination, repair or adjustment.
7 The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
8 Do not use outdoors.
9 Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10 Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11 Always turn appliance "OFF", then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn switch to "OFF", then remove plug from wall outlet.
12 Do not use appliance for other than intended household use.
13 Use extreme caution when using hot steam.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION

This appliance is for household use only. Any servicing, other than cleaning and user maintenance, should be performed by an authorized service centre. Do not immerse machine in water. To reduce the risk of fire or electric shock, do not disassemble the machine. There are no parts inside the machine serviceable by the user. Repair should be done by authorized service personnel only.

1 Check voltage to be sure that the voltage indicated on the nameplate corresponds with your voltage.
2 Never use warm or hot water to fill the water tank. Use cold water only.
3 Keep your hands and the cord away from hot parts of the appliance during operation.
4 Never clean with scrubbing powders or harsh cleaners. Simply use a soft cloth dampened with water.
5 For optimal taste of your coffee, use purified or bottled water. Periodic descaling is still recommended every 2-3 months.
6 Do not use caramelized coffee

INSTRUCTIONS FOR THE POWER SUPPLY CORD

A A short power-supply cord is provided to reduce risks of tangling or tripping over a longer cord.
B Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
C If a long extension cord is used:
   1 the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
   2 if the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type
   3 the cord should not hang from the table to avoid the risk of tangling or tripping.

2 INDEX

WARNING 2
APPLIANCE 4
ACCESSORIES 4
INSTALLATION 5
STARTING THE MACHINE 5
SETTING THE LANGUAGE 6
"AQUA PRIMA" FILTER 7
DISPLAY 8
COFFEE AROMA 8
ADJUSTMENTS 9
COFFEE INTENSITIY 9
ADJUSTING THE HEIGHT OF THE DRIP TRAY 9
FILLING THE MILK CONTAINER 9
BEVERAGE DISPENSING 10
ESPRESSO / COFFEE / LONG COFFEE 10
DISPENSING BEVERAGES WITH GROUND COFFEE 11
HOT WATER DISPENSING 12
LATTE MACCHIATO 12
DISPENSING HOT MILK 13
ESPRESSO MACCHIATO 14
CAPPUCCINO 14
BEVERAGE PROGRAMMING 15
1. PROGRAMMING FOR SELF-INSTRUCTING 15
2. PROGRAMMING FROM THE "BEVERAGE SETTINGS" MENU 15
PROGRAMMING THE MACHINE 17
MACHINE SETTINGS 18
LANGUAGE MENU 18
CUP WARMER MENU 19
WATER FILTER MENU 19
RINSE MENU 20
WATER HARDNESS MENU 20
ACOUSTIC ALARM MENU 21
MAINTENANCE MENU 22
MILK CIRCUIT RINSE CYCLE 22
COFFEE WASH CYCLE 23
MILK WASH CYCLE 24
DESCALING CYCLE 27
CLOCK SETTINGS 29
TIME SETTING 29
DATE SETTING 30
TIME FORMAT 30
STANDBY SETTING 31
ENERGY SAVING 31
TIMER SETTING 31
SPECIAL FUNCTIONS 33
DELETING ALL THE SETTINGS 33
COFFEE IN THE WORLD 34
BEVERAGE COUNTERS 35
TECHNICAL DATA 36
CLEANING AND MAINTENANCE 37
GENERAL MACHINE CLEANING 37
MILK CONTAINER MAINTENANCE AND CLEANING 38
CLEANING THE BREW GROUP. 40
GRINDER MAINTENANCE 41
ERROR CODES 42
SAFETY RULES 43

GENERAL INFORMATION

The coffee machine is intended for preparing espresso by using either coffee beans or ground coffee. It includes an automatic device for preparing milk beverages and a hot water dispenser.
The machine is elegantly designed for domestic use and is not suitable for continuous heavy duty or professional use.

Warning: no liability is assumed for any damage caused by:
- Incorrect use not in accordance with the intended uses;
- Repairs not carried out by authorized customer service centers;
- Tampering with the power cord;
- Tampering with any part of the machine;
- The use of non-original spare parts and accessories;
- Failure to descale the machine or use at temperatures below 0°C.

IN THESE CASES, THE WARRANTY IS NOT VALID.

A WARNING TRIANGLE DRAWS ATTENTION TO ALL THE INSTRUCTIONS THAT ARE IMPORTANT FOR USER SAFETY. PLEASE FOLLOW THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY TO AVOID SERIOUS INJURY!

HOW TO USE THESE OPERATING INSTRUCTIONS

Keep these operating instructions in a safe place and make them available to anyone else who may use the coffee machine. For further information or if you experience problems not completely or sufficiently addressed in these instructions, please contact an Authorized Customer Service Center.

KEEP THESE INSTRUCTIONS

4 APPLIANCE

ACCESSORIES

Additional milk container (without cappuccinatore)

Cappuccinatore maintenance kit

"Aqua Prima" Filter

Water hardness tester

Grinder adjustment key

Lubricant for the brew group

Cleaning detergent (Brew group)

Detergent for cleaning milk container

Ground coffee measuring scoop

STARTING THE MACHINE

Make sure that the main power button is not switched to the “ON” position.

1

Press the button on the coffee hopper to open the cover. Fill the hopper with coffee beans.

2

Close the cover pushing it down completely.

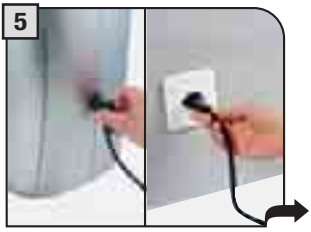
3

Remove the water tank.We recommend installing the “Aqua Prima” filter (see page 7).

4

Fill the tank with fresh drinking water. Do not exceed the “max” level indicated on the water tank. Once filled place the tank back into the machine.

5



Attach the female end of the power cord to the machine. Insert the male end into the power outlet.

6

Place a container beneath the hot water spout.

7

Press the main switch to the “On” position.

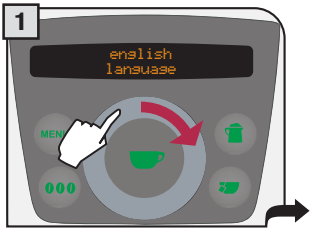
BEFORE PERFORMING ANY OPERATION, COMPLETE THE INSTALLATION (PAGES 6 – 7).

TO ASSESS WATER HARDNESS, SEE “WATER HARDNESS MENU” ON PAGE 20.

SETTING THE LANGUAGE

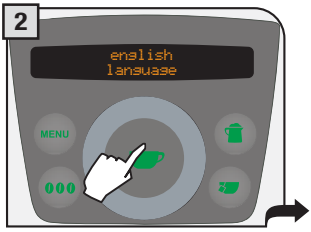
When the machine is switched-on for the first time, it requires the selection of the desired language. This allows you to adjust the parameters of the beverages to the typical parameters of the country where the machine is used. This is why some languages are differentiated also by country.

1



Select the language by navigating the click wheel with your finger.

2



When the desired language is displayed, press .
The machine now displays the messages in the selected language.

3

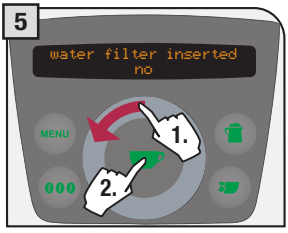
The machine displays the following menu.
Wait before making the selection.

4

In this phase you must decide whether to install the “Aqua Prima” water filter. Its use is recommended by Saeco. The “Aqua Prima” water filter purifies water and allows you to taste the whole aroma of coffee.

If you want to install the “Aqua Prima” water filter, go to page 7.

5



Otherwise, select and press .

“AQUA PRIMA” FILTER

To improve the quality of the water used, install the “Aqua Prima” filter. After installation, go to the filter initialisation program (see programming). In this mode, the machine advises the user when the filter must be replaced.

1

Remove the “Aqua Prima” filter from its packaging. Enter the date of the current month.

2

Insert the filter in its place within the empty tank (see figure); Press down until it clicks into place.

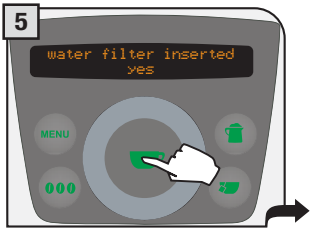
3

Fill the tank with fresh water. Let the filter soak for 30 minutes. After 30 minutes discard the water in the tank and refill with fresh water.

4

Place a container under the spout.

5



Press ☕.

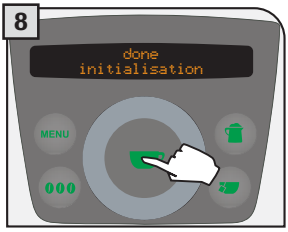
6

Press ☕ again.

7

The machine initialises the filter.

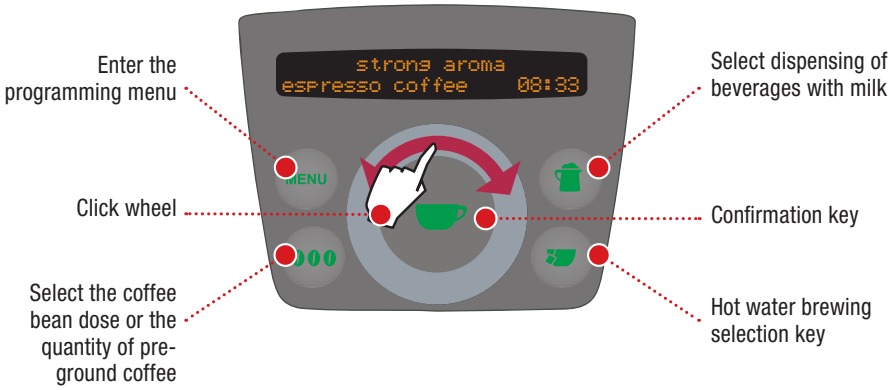
8



Press ☕ again.

Then, press **MENU** repeatedly. When the “exit” message is displayed, press ☕. In this way, the machine ends the start-up phase. Wait until at the end of the procedure, the display shows what is shown on page 8.

Important warning for using the “Aqua Prima Filter” can be found at page 45.


strong aroma
espresso coffee 08:33
MENU
Enter the programming menu
Click wheel
Select the coffee bean dose or the quantity of pre-ground coffee
Select dispensing of beverages with milk
Confirmation key
Hot water brewing selection key

- Press the key twice to make 2 cups. This operation can be performed until the grinding is complete.

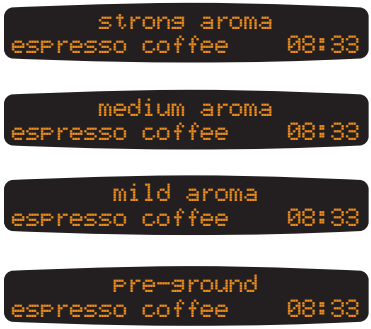
- To brew 2 cups, the machine dispenses half of the entered quantity and briefly interrupts dispensing in order to grind the second serving of coffee.

  Coffee dispensing is then restarted and completed. If a milk beverage has been chosen, the machine automatically manages milk dispensing.

COFFEE AROMA

By pressing the key, there are three possible selections (strong, medium, mild) that indicate the aroma (coffee quantity to be ground by the machine) for the beverage selected. This key enables you to select also the ground coffee function.

SELECT THE DESIRED AROMA BEFORE DISPENSING THE BEVERAGE.



COFFEE INTENSITIY

The SBS system has been carefully designed to give your coffee the intense taste you desire. Simply turn the dial and you will notice that the coffee goes from mild intensity to strong intensity.

SBS – SAECO BREWING SYSTEM

SBS adjusts the intensity of the brewed coffee, and can even be adjusted while brewing. Any adjustment has an immediate effect on the brewing coffee.

ADJUSTING THE HEIGHT OF THE DRIP TRAY

Adjust the drip tray before dispensing any beverages.

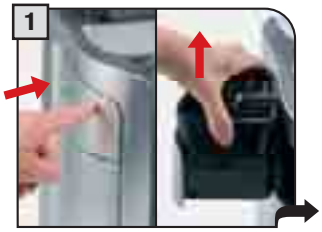
Height-adjustable drip tray.

To raise the drip tray, press lightly on the lower part of the button. To lower the tray, press lightly on the upper part of the button; when the desired height is reached, release the button.

Note: there is a red floater in the drip tray. When it rises, the tray must be emptied and washed.

FILLING THE MILK CONTAINER

Only the container with the cappuccinatore must be filled before preparing beverages with milk. Do not use milk after the best-before date. (Important! Refer to the instructions for maintenance and cleaning of the cappuccinatore on page 38).



Open the milk compartment and remove the container located within.

Remove the container cover and pour in the milk. DO NOT EXCEED THE MAXIMUM LEVEL shown in the figure. Close the container and place it back in the milk compartment. Make sure to carefully close the compartment.

We recommend using the other supplied container to store any remaining milk in the refrigerator. Clean the circuits using only the container with the cappuccinatore (as seen in step 2).

10 BEVERAGE DISPENSING

THE DISPENSING OF COFFEE, HOT WATER AND MILK MAY BE STOPPED AT ANY TIME BY PRESSING THE KEY AGAIN.

THE DISPENSED MILK MAY BE VERY HOT: DANGER OF SCALDING. AVOID TOUCHING IT DIRECTLY WITH YOUR HANDS.

THE USED MILK HAS TO BE PROPERLY PRESERVED.
DO NOT USE IT AFTER THE BEST-BEFORE DATE SHOWN ON THE PACKAGE.

Check that all the containers are clean. To do this operation, follow the instructions in the “Cleaning and Maintenance” chapter (see page 37)

WHEN YOU HAVE FINISHED PREPARING BEVERAGES CONTAINING MILK, PROCEED BY CLEANING THE CONTAINER AND THE MACHINE’S CIRCUIT.

To brew 2 cups, the machine dispenses half of the entered quantity and briefly interrupts dispensing in order to grind the second serving of coffee. Coffee dispensing is then restarted and completed. If a milk beverage has been chosen, the machine automatically manages milk dispensing. If the first coffee is interrupted, the second will not be dispensed.

ESPRESSO / COFFEE / LONG COFFEE

This procedure shows how to dispense an espresso. To dispense another type of coffee, select it by sliding the click wheel with a finger. Use appropriate espresso or coffee cups so that the coffee will not overflow.

Select the desired beverage by navigating the click wheel with your finger.

Select the coffee aroma by pressing the 000 key one or more times.

Press the key once for 1 cup and twice for 2 cups. The selected beverage will be brewed.

The machine ends dispensing automatically according to the quantity determined by the manufacturer. It is possible to customize this quantity. See page 15.

DISPENSING BEVERAGES WITH GROUND COFFEE

Pre-ground coffee must be poured into the appropriate compartment positioned next to the coffee bean hopper. Pour in only coffee ground for espresso machines and never coffee beans or instant coffee. (see the "Beverage programming" chapter on page 15).

WARNING: PUT PRE-GROUND COFFEE IN THE COMPARTMENT ONLY WHEN YOU WISH TO DISPENSE THIS TYPE OF BEVERAGE.

INSERT ONLY ONE SCOOP OF GROUND COFFEE AT A TIME. TWO CUPS OF COFFEE CANNOT BE DISPENSED AT THE SAME TIME.

In the example given below, we chose to dispense an espresso using pre-ground coffee. The customized choice of using pre-ground coffee is shown on the display.

1

Select the desired beverage by navigating the click wheel with your finger.

2

Select the function by pressing the ooo key one or more times. Press the ☕ key.

3

A message appears, reminding the user to pour ground coffee in the appropriate compartment.

4

Pour ground coffee in the appropriate compartment using the measuring scoop provided in the accessories.

5

Press the ☕ key to start brewing.

Note:

- After 1 minute from when the message appears (2), if brewing has not started the machine will return to the main menu and dump any inserted coffee into the coffee grounds drawer
- If no pre-ground coffee is poured into the compartment, only water will be dispensed
- If 2 or more scoops of coffee are added, the machine will not dispense the beverage and the coffee in the compartment will be dumped into the coffee grounds drawer.

HOT WATER DISPENSING

AT THE START, SHORT SPURTS OF HOT WATER MAY BE DISPENSED WHICH POSE A RISK OF SCALDING. THE HOT WATER SPOUT CAN REACH HIGH TEMPERATURES: DO NOT TOUCH IT WITH BARE HANDS.

1

Press the key.

2

Press the key to start brewing.

The machine brews the preset water quantity. Press the key after brewing, to exit the “Hot water” function.

LATTE MACCHIATO

Fill the milk container

SEE INSTRUCTIONS ON PAGE 38 FOR OPTIMAL MILK DISPENSING

1

Press the key.

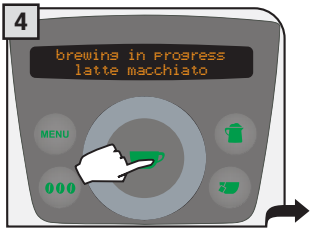
2

Select latte macchiato by navigating the click wheel with your finger.

3

Select the aroma by pressing the 000 key one or more times.

4



Press the key once for 1 cup and twice for 2 cups. The latte macchiato will be brewed.

5

After this, the machine allows you to dispense more milk if you wish. This option remains active for approximately 3 seconds. To activate it, press until the desired quantity is reached.

6

The machine will propose cleaning the milk circuits.
Press the key to clean the internal circuits.

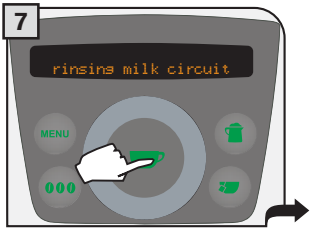
If the user wishes to continue preparing other drinks the machine will keep the "rinsing milk circuit" signal active.

After 20 minutes of inactivity, the machine requires the user to perform a rinsing cycle as described in Step 7. If the machine is turned off immediately after dispensing a milk beverage, the next time the machine is turned on it will require the user to perform a rinsing cycle.

Note: Before performing the "milk rinsing" function make sure that:
1. an adequate sized container is placed under the dispensing head
2. the milk container with the cappuccinatore is filled with fresh drinking water and inserted in the machine;
3. the water tank is full of fresh water.

After 14 days from the first dispensing of a milk-based beverage, the message "milk circuit washing" is displayed; it is advisable to clean the milk circuits as shown on page 24.
After another 7 days the machine stops dispensing milk-based beverage only and the milk circuits must be washed; during this phase, coffee and hot water may be dispensed.

7

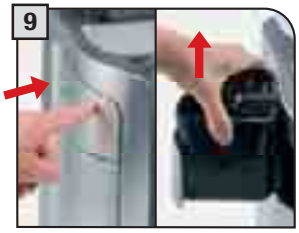


Remove the milk container from the machine. If it still contains milk, pour the milk in the additional container, to store in the refrigerator for future use. Rinse the container with the cappuccinatore and fill it with fresh water; place it in the machine and press the key.

8

In this phase the user cannot intervene and must wait until the cycle finishes. After this, the machine returns to the main menu.

9



Remove the container, rinse and dry.

THIS PROCEDURE MUST BE PERFORMED FOR ALL MILK BEVERAGES!

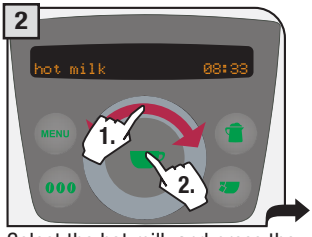
DISPENSING HOT MILK

Fill the milk container

1

Press the key.

2



Select the hot milk and press the key.

3

If desired, keep the key pressed until the desired quantity is reached.

Repeat the operation to brew another cup of milk. When the "rinsing milk circuit" symbol flashes, rinse the milk circuits as described for the latte macchiato (see page 12, step 6).

ESPRESSO MACCHIATO

Fill the milk container

Press the ☕ key.

Select espresso macchiato by navigating the click wheel with your finger.

Select the aroma by pressing the **000** key one or more times.

Press the ☕ key once or twice to start brewing.

If desired, keep the ☕ key pressed until the desired milk quantity is reached.

When the “milk circuit rinsing” symbol flashes, rinse the milk circuits as described for the latte macchiato (see page 12, step 6).

CAPPUCCINO

Fill the milk container

Press the ☕ key.

Select cappuccino by navigating the click wheel with your finger.

Select the aroma by pressing the **000** key one or more times.

Press the ☕ key once or twice to start brewing.

If desired, keep the ☕ key pressed until the desired milk quantity is reached.

When the “milk circuit rinsing” symbol flashes, rinse the milk circuits as described for the latte macchiato (see page 12, step 6).

Every beverage can be programmed according to your own tastes.

1. PROGRAMMING FOR SELF-INSTRUCTING

For all beverages you can quickly program the quantity of coffee and/or milk dispensed in the cups whenever the key is pressed.
Select the type of beverage you want to program, then press and hold the key until the display shows (for example):

The machine dispenses coffee or milk.
When the desired amount is reached, press the key again.
The display will show:

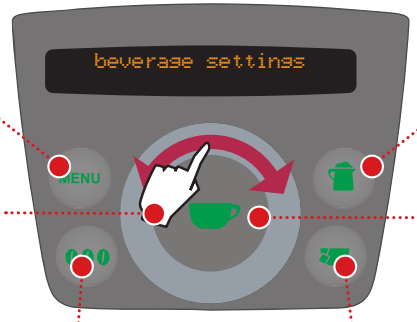
(Only beverages with coffee and milk): for beverages with coffee and milk, you need to save the desired quantity of both milk and coffee by pressing the button. This adjustment must be performed during the relevant dispensing phase in the normal beverage dispensing process.

The dispensed quantity of coffee and/or milk remains stored and replaces any previous settings.

2. PROGRAMMING FROM THE “BEVERAGE SETTINGS” MENU

To set the beverage making parameters: press the **MENU** key and select “beverage settings” by turning the click wheel with a finger:

In this phase you can:



exit the program mode.

By sliding the click wheel with a finger you can change the settings for:
- the quantity of coffee to be brewed;
- the quantity of milk to be dispensed;
- the coffee temperature;
- the coffee prebrewing.

Select Coffee or Milk to change the coffee dose per cup.

save the new settings

select the quantity of coffee to be ground (opti-dose), or select pre-ground coffee, and/or set:
- coffee temperature
- coffee prebrewing

restore factory settings

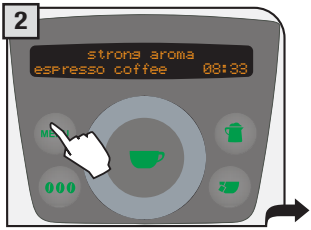
The following page describes how to program a beverage containing milk and coffee; the parameters to program each beverage may differ according to the type of beverage.

BEVERAGE PROGRAMMING

1

Check that the water tank and coffee bean hopper are full; place the cup under the dispensing spout.

2



Press the **MENU** button.

3

Select “beverage settings”. Press the button to confirm.

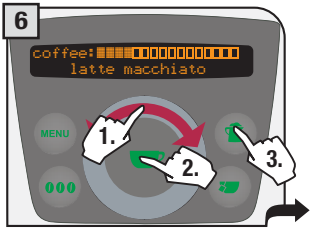
4

Select the beverage to be programmed. Press the button to confirm.

5

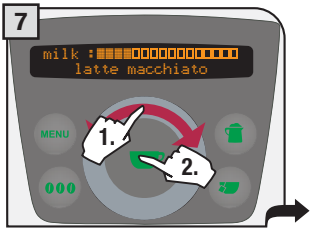
Press the 000 button one or more times to adjust the aroma or select the use of pre-ground coffee. Press the button to save.

6



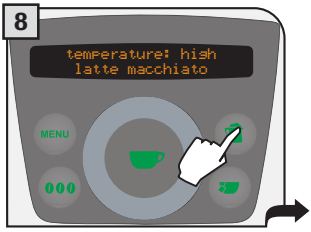
Change the coffee dose (amount of water to be used) by navigating the click wheel with your finger; confirm with . Press to change the parameter from coffee to milk.

7



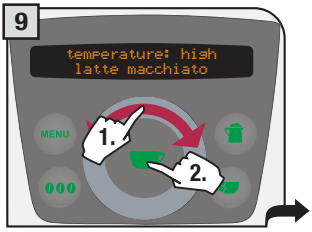
Change the milk dose by navigating the click wheel with your finger; confirm with .

8



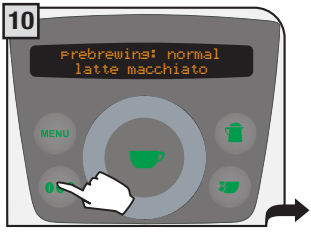
Press the button for more than two seconds to access the other parameters to be programmed.

9



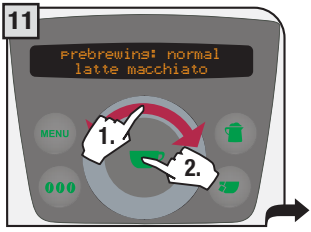
Change the temperature value (high, medium, low) by navigating the click wheel with your finger. Press the button to save.

10



Press the 000 button to select the parameter prebrewing.

11



Change the prebrew value (normal, strong, off) by navigating the click wheel with your finger. Press the button to save. Press the **MENU** button to exit.

Prebrewing: the coffee is slightly dampened before brewing to bring out the full aroma of the coffee which acquires an excellent taste.

Some of the machine's functions can be programmed to customize operations according to your own tastes.

Press the ☕ key to:
- confirm the selection;
- save the new settings.

1 Press the **MENU** key.

2 Turn the click wheel with your finger to:

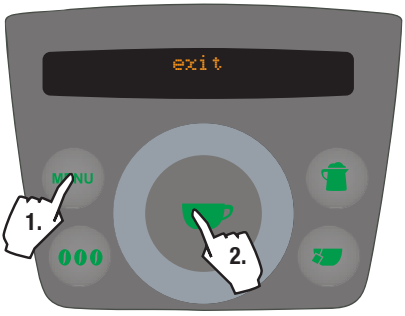
- select the functions
- change the function parameters.

Beverage settings
(already described on page 15).

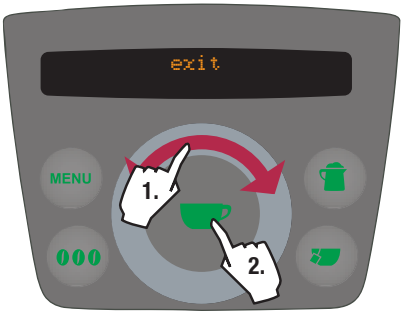
Machine settings (see page 18).

Special functions (see page 33).

To exit the program mode:



or



MACHINE SETTINGS

To set the general machine operating parameters, press the **MENU** key and select "machine settings". Turn the click wheel with a finger to:

machine settings
language

set the language of the menus.

machine settings
acoustic alerts

set/activate the acoustic alarms.

machine settings
water filter

set the machine's operation through the "Aqua Prima" filter.

machine settings
maintenance

clean the machine internal circuits.

machine settings
water hardness

set the water hardness.

machine settings
clock settings

set the clock.

machine settings
rinse cycle

set the circuit rinse cycle.

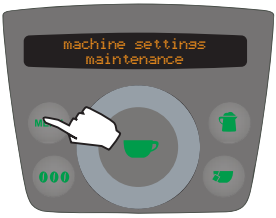
machine settings
stand-by setting

set the standby and the timers.

machine settings
cup warming plate

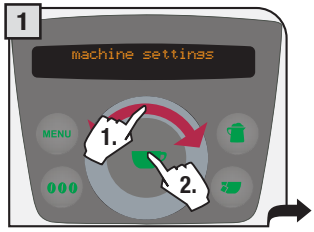
set the operation of the cup warming plate.

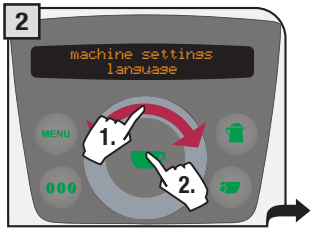
To exit any level of "machine settings" without saving the changes made, press the **MENU** key. For example:



"LANGUAGE" MENU

MENU > machine settings > language . To change the language of the display.





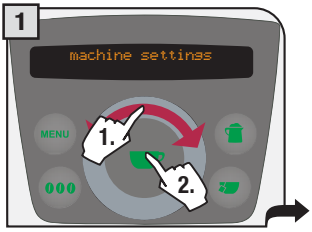
Select the desired language. After this, the machine displays all the messages in the language selected.

“CUP WARMER” MENU

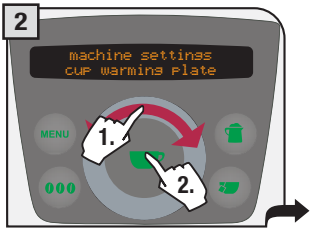
MENU > machine settings > cup warming plate.

To turn on/off the operation of the cup warming surface located on the top of the machine. A warm cup allows you to fully savour the coffee and taste its full aroma.

1



2



3

Select by navigating the click wheel with your finger.
It is possible to set:

- always on
- always off
- off in stand-by

Press the button to save.

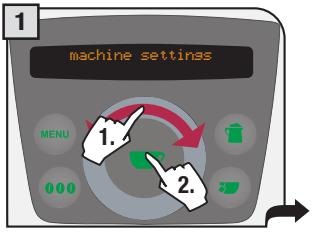
“WATER FILTER” MENU

MENU > machine settings > water filter.

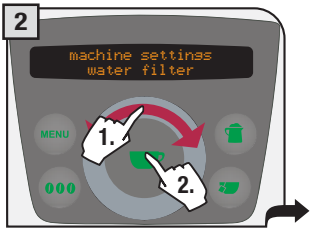
This function provides better management of the filter notifying the user when the filter is to be replaced.
This function must:

- be activated when you want to use the “Aqua prima” filter;
- be deactivated when you do not want to use the “Aqua prima” filter.

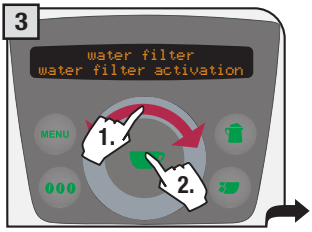
1



2



3



The filter control can be activated or deactivated from this menu.

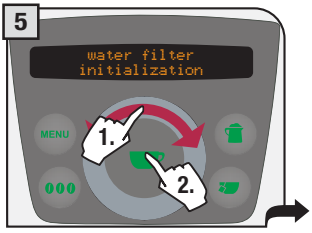
4

Select by navigating the click wheel with your finger.
It is possible to set:

- on
- off

Press the button to save.

5



A newly installed filter can be initialised from this menu.

6

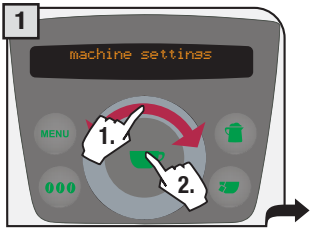
Refer to the filter initialisation procedure described on page 7.

“RINSE” MENU

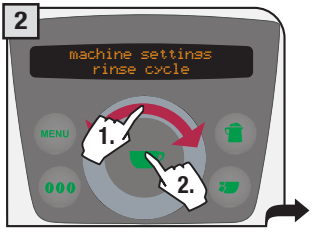
MENU > machine settings > rinse cycle.

To clean the internal tubes in order to guarantee that the beverages are dispensed only with fresh water. This function has been enabled by the manufacturer on all new appliances.

1



2



3

Select by navigating the click wheel with your finger.
It is possible to set:

- yes
- no

Press the button to save.

Note: This rinse cycle is performed every time the machine is turned on after the warming phase.

“WATER HARDNESS” MENU

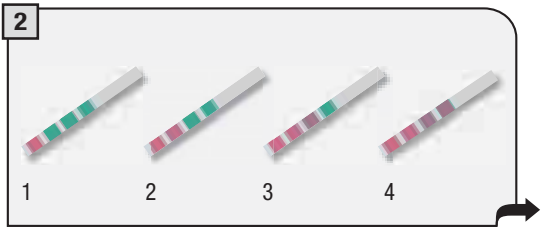
MENU > machine settings > water hardness.

To adjust the level of water hardness, expressed on a scale of 1 to 4. The appliance is preset at a hardness value of 3.

1

Immerse the water hardness tester (included in the accessories) for one second in water.

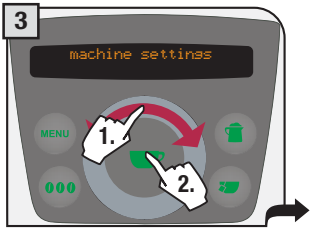
2



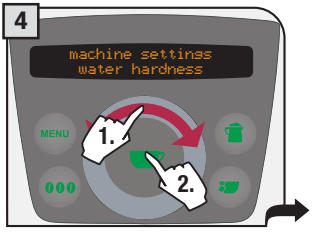
Check the value.

The test can be used only for one measurement.

3



4



5

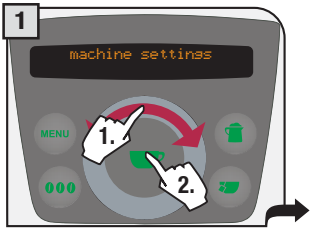
Set and store the water hardness according to the value on the tester.

“ACOUSTIC ALARM” MENU

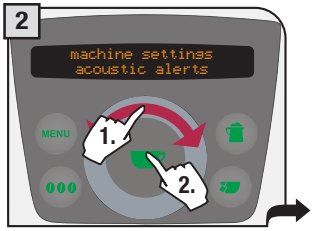
MENU > machine settings > acoustic alerts

To enable/disable the acoustic alarms of the machine.

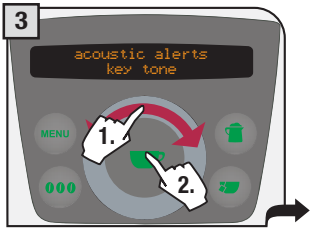
1



2



3



4

Select by navigating the click wheel with your finger.
You may set:

- key tone: to activate/deactivate a tone each time a key is pressed.
- milk quality warning: to activate/deactivate a tone when the milk container has been in the machine for too long.
- confirmation tone: to activate/deactivate a tone to confirm that a command (beverage saved, etc.) has been performed.
- milk circ. rinsing tone: to activate/deactivate a tone when the machine requires milk circuit cleaning.
- milk circ. rinse warning: to activate/deactivate a tone when the milk circuits have to be rinsed.

Press the button to save.

“MAINTENANCE” MENU

MENU > machine settings > maintenance.

To clean all the machine’s internal circuits used for making coffee and milk. Turn the click wheel with your finger to:

maintenance
milk circ. rinse cycle

rinse the milk circuits after making the beverages.

maintenance
coffee cleaning cycle

clean the brew group.

maintenance
milk cleaning cycle

thoroughly clean the milk circuits. This must be performed after a fixed time has elapsed from the first dispensing.

maintenance
descaling cycle

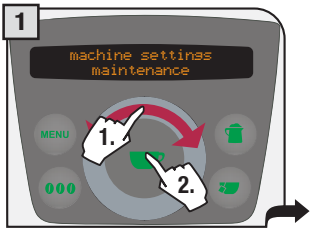
Perform the descaling cycle.

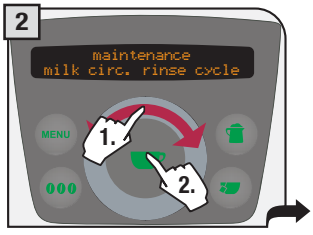
Milk circuit rinse cycle

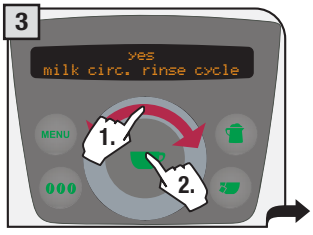
MENU > machine settings > maintenance > milk circ. rinse cycle

To rinse the machine’s internal circuits used for preparing milk.
This short cycle must be necessarily performed after 20 minutes from the last dispensing of a beverage with milk. If this rinse cycle is not performed, the machine comes to a halt and does not allow the dispensing of milk-based beverages.

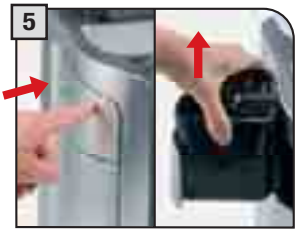
Note: before performing this function make sure that:
1. a large enough container is positioned under the spout;
2. the milk container has been adequately cleaned of all milk residue and contains fresh drinking water;
3. the water tank contains a sufficient quantity of water.







Wait for the cycle to complete.



Remove the container, rinse and dry.

Coffee wash cycle

MENU > machine settings > maintenance > coffee cleaning cycle

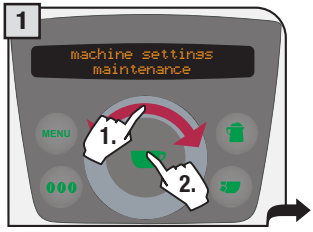
To clean the machine's internal circuit used for brewing coffee.
To wash the Brew Group, simply clean with water as shown on page 40. This wash completes maintenance of the Brew Group. Packages of Saeco detergent tablets may be purchased at your local dealer or by Authorized Service Centres.

It is advisable to perform this wash cycle after 500 coffee brewing cycles, or monthly.

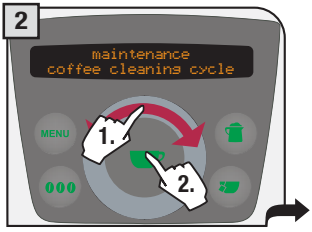
Note: before performing this function make sure that:
1. a large enough container is positioned under the spout;
2. the appropriate tablet for cleaning the brew group has been inserted into the compartment for pre-ground coffee;
3. the water tank contains a sufficient quantity of water

THE WASH CYCLE CANNOT BE INTERRUPTED.
A PERSON MUST BE PRESENT DURING THE OPERATION.

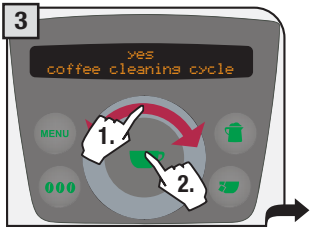
1



2



3



4

Insert the tablet as shown above. Press ☕ to start.

5

Wait for the cycle to complete.

6

When the cleaning cycle has finished, press ☕ to confirm.

7

Exiting programming mode.
(see page 17)

Milk wash cycle

MENU > machine settings > maintenance > milk cleaning cycle

To clean the machine's internal circuits used for preparing milk.

This cycle is proposed after 14 days from the first dispensing of a milk-based beverage. After 14 days, the "milk circuit washing" message starts flashing (see page 13).

Perform the washing cycle as indicated in this section. If the milk circuit washing cycle is not performed, dispensing milk-based products will be possible for only 7 more days.

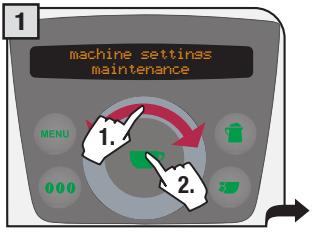
After 21 days (the machine warns the user 3 days before the deadline is reached with the message "milk circuit washing -3"), the "milk circuit washing" message stops flashing and appears any time the button to select a milk-based beverage is pressed.

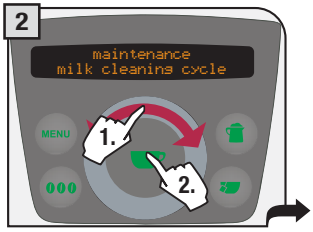
At this point, the milk circuit washing cycle must be performed, because the dispensing of milk-based beverages is disabled. (The machine still enables dispensing hot water and coffee).

When the message "milk circuit washing" appears on the display, press the button and instructions on page 25, step 4. The screen will appear as shown in step 9.

Note: before performing this function make sure that:
1. a large enough container is at hand;
2. the milk container has been adequately cleaned of all milk residue;
3. the water tank contains a sufficient quantity of water.

THE WASH CYCLE CANNOT BE INTERRUPTED. A PERSON MUST BE PRESENT DURING THE OPERATION. USE ONLY AND EXCLUSIVELY THE PROVIDED DETERGENT.





Select and press .

4

Open the compartment and remove the milk container.

5

Insert the content of the detergent packet into the container.

6

Fill the milk container with fresh water up to the «max» level.

7

Open the compartment and insert the container with the detergent.

8

Position an adequately sized container under the milk spout.

9

Close the compartment.
Press to start.

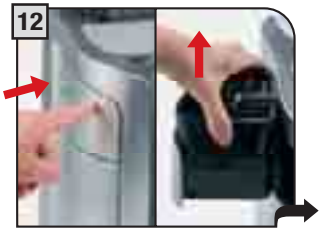
10

The wash cycle starts automatically.
Wait for the wash cycle to finish.

11

When the wash cycle has finished the following appears…
The machine emits a tone.

12



Remove the milk container.

13

Rinse the container and fill it with fresh water.

14

Insert the container and press .

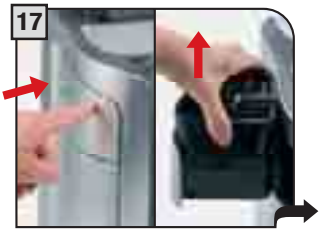
15

Wait…

16

When the rinse cycle is finished the following appears…

17



Remove the milk container.

18

Rinse the container and fill it with fresh water.

Perform another rinse cycle as shown previously.
At the end, press the key.

Descaling cycle

MENU > machine settings > maintenance > descaling cycle

To perform the automatic descaling cycle.
Descaling is necessary every 2-3 months, depending on the volume of use and hardness of the local water supply.The machine must be turned on and will automatically manage the distribution of the descaling agent.

A PERSON MUST BE PRESENT DURING THE OPERATION.
WARNING! NEVER USE VINEGAR AS A DESCALER.

Saeco descaler is recommended, however you can use a non-toxic and/or non-harmful descaling product for coffee machines, commonly available online or in coffeeshops. The solution used must be disposed of according to the manufacturer's instructions and/or according to regulations in force in the country of use.

Note: Before beginning the descaling cycle make sure that:
1. a container of adequate dimensions is positioned under the water spout and dispensing head;
2. THE "AQUA PRIMA" FILTER HAS BEEN REMOVED.
3. The water tank has been filled with the descaling solution up to the level indicated with .

Pause descaling.
The descaling and/or rinsing can be paused and then restarted. When descaling is interrupted the machine will warn the user that it must be turned off.

WARNING! DESCALING MUST BE COMPLETED WITHIN 24 HOURS FROM ITS INTERRUPTION.

The next time the machine is turned on, the machine will warn the user that the descaling and/or rinse process must be completed.

1

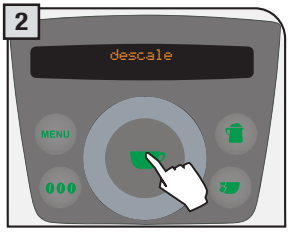
The machine will indicate the need to perform a descaling cycle through a flashing message.

This message is displayed 200 beverages before descaling must be performed.

Each time a beverage is dispensed, the machine will count down the number of remaining beverages, which will be displayed on the right.

When 30 beverages remain, the display will begin to flash.

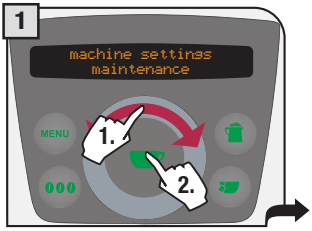
2

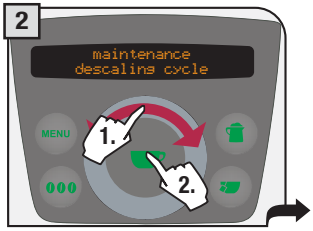


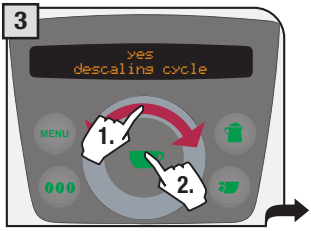
When the remaining beverages are finished, the machine will block and must be descaled.

Run the descaling cycle as described on page 28.

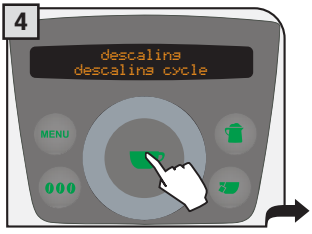
To perform descaling before the machine blocks, or before the descaling message appears:







Insert the descaler and press the key to begin.

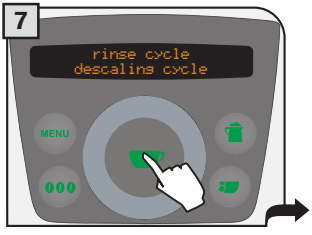


The machine begins to dispense the descaling solution through the hot water spout. The dispensing occurs at preestablished intervals, in order to allow the solution to be more effective.

When the solution is finished the following message appears on the display:

Remove the water tank, rinse with fresh drinking water to eliminate traces of descaling solution, then refill with fresh drinking water.

Insert the tank with fresh drinking water.



Rinse the machine circuits by pressing the key.

The machine performs the rinse cycle. During the rinse cycle, the machine may require the water tank to be filled.

Press the key and exit the programming by pressing the **MENU** key. Check the quantity of water in the tank and install the “Aqua prima” filter, if desired.

CLOCK SETTINGS

MENU > machine settings > clock settings

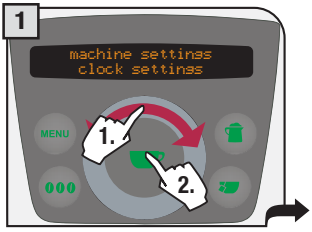
To set the current time, date and hour format to display.

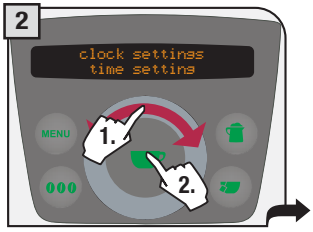
In this menu you can set:

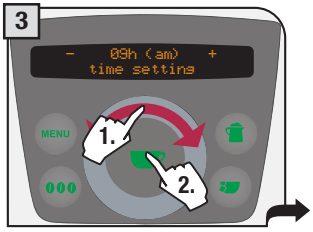
- the current time (hour and minutes)
- the hour format (24 hours - AM/PM)
- the current date (day – month – year – day of the week).

Time setting

MENU > machine settings > clock settings > time settings
To set the current time on the machine







Set the time by navigating the click wheel with your finger. Save using the button.

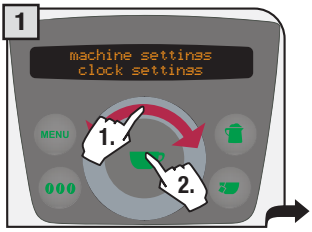
Set the minutes by navigating the click wheel with your finger. Save using the button.

Date setting

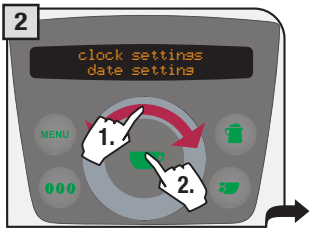
MENU > machine settings > clock settings > date setting

To set the date (day, month, year, day of the week). Same procedure for all parameters.

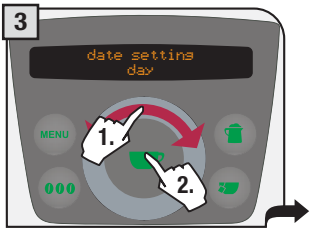
1



2

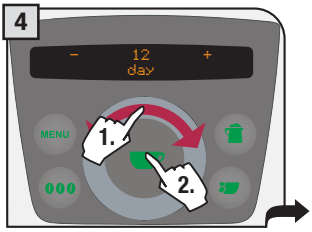


3



Select the parameter you want to set, for example “day”. Press the ☕ key to confirm.

4



Set by navigating the click wheel with your finger.
Save using the ☕ button.

5

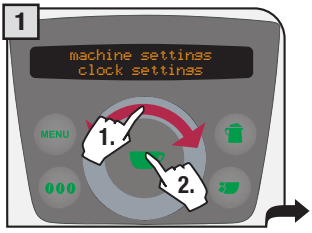
The machine stores the selected value, returns to the previous screen and enables another parameter to be set.

Time format

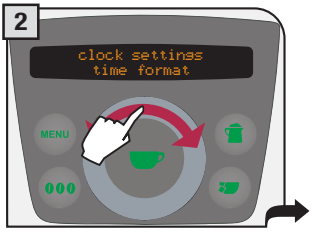
MENU > machine settings > clock settings > time format

To set the time view mode. The modification of this setting adjusts all the parameters that require viewing/setting the time.

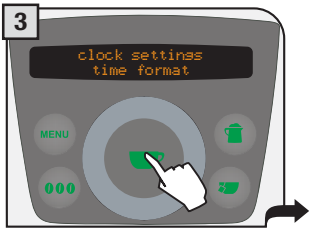
1



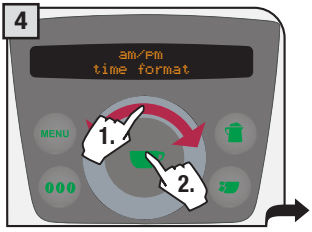
2



3



4



5

The machine also allows displaying the time in the international format (24h).

STANDBY SETTING

MENU > machine settings > stand-by setting

In this menu you can:

set the energy saving mode (time that must elapse from the last beverage made before the machine switches to energy saving mode).

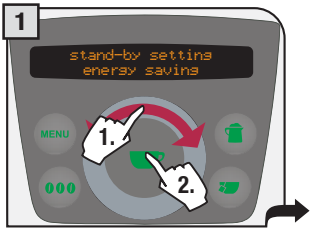
set the timers (activation of on/off times – setting one on/off time a day)

Energy saving

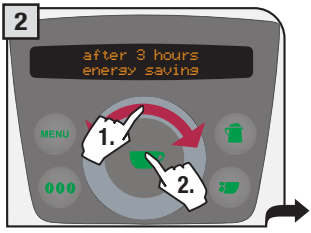
MENU > machine settings > stand-by setting > energy saving

By default, the off delay is set to 3 hours.

1



2



3

Select by navigating the click wheel with your finger. It is possible to set:
- after 15 minuters
- after 30 minuters
- after 1 hour
- after 3 hours

Press the button to save.

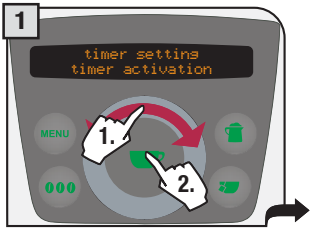
Timer setting

MENU > machine settings > stand-by setting > timer setting

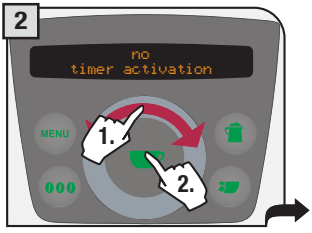
The timers can operate only if activated by the “timer activation” function. If this is not the case, the timers will have no effect on the machine.

1. Activating the timers

1



2



3

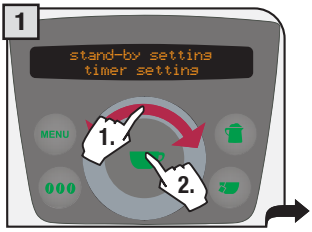
You can set:
- yes (the machine turns on and off at the times set)
- no (the machine ignores the times set)

Press the button to save.

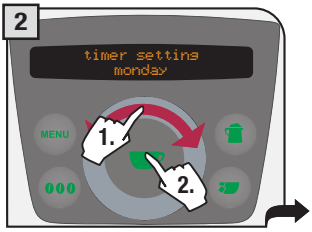
2. Setting an interval for turning on the machine

You can set an on/off time for each day of the week (in this case, the procedure for setting an interval for Monday is displayed).

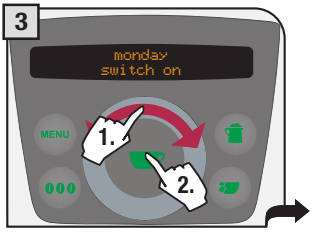
1



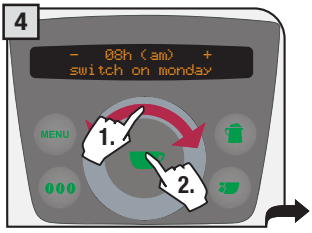
2



3

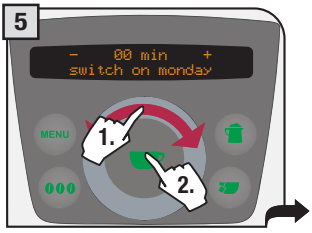


4



Set the turn on time by navigating the click wheel with your finger.

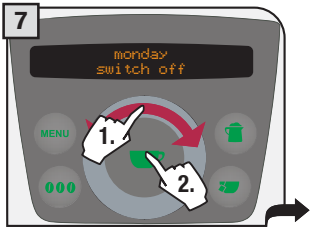
5



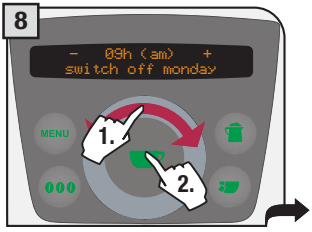
Set the turn on minute by navigating the click wheel with your finger.

6

7

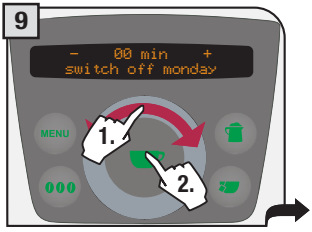


8



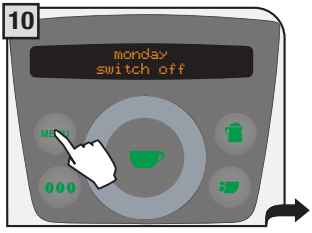
Set the turn off time by navigating the click wheel with your finger.

9



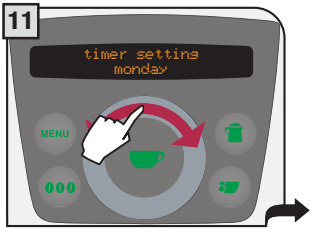
Set the turn off minute by navigating the click wheel with your finger.

10



Press **MENU** to exit the programming of the selected day.

11



Navigate the click wheel with your finger to select the other days you want to program.

12

You can set the on/off times for all the days of the week.

SPECIAL FUNCTIONS

This menu allows you to access special functions present on the machine.
To access, press the **MENU** key and select "special functions". Turn the click wheel with a finger to:

special functions
cancel settings

restore the factory settings.

special functions
coffee of the world

prepare coffee according to the most famous recipes in the world.

special function
product counters

Display how many beverage have been prepared for each single type of beverage.

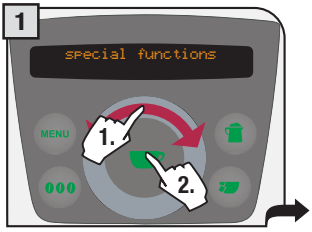
DELETING ALL THE SETTINGS

MENU > special funtions > cancel settings

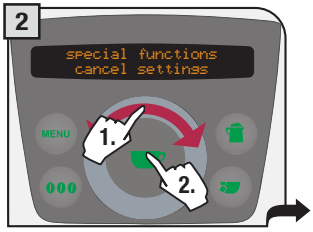
The function for restoring all the factory settings is contained in this menu. This function is particularly important for restoring the base parameters.

ALL THE CUSTOM SETTINGS WILL BE LOST AND CANNOT BE RECOVERED. AFTER RESTORING FACTORY SETTINGS, YOU MUST, IF DESIRED, REPROGRAM ALL THE MACHINE'S FUNCTIONS.

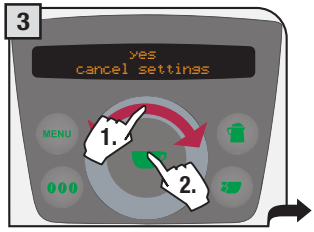
1



2



3



If "yes" is selected, a subsequent confirmation is requested to be sure that you want to perform the reset.

4

Press the key to reset.

5

The display shows for 2 seconds the parameter reset confirmation.

COFFEE IN THE WORLD

MENU > special funtions > coffee of the world

This function enables the user to:

coffee of the world ristretto
prepare true ristretto all'italiana

coffee of the world espresso italiano
prepare a typical Italian espresso

coffee of the world café
prepare a typical North European coffee

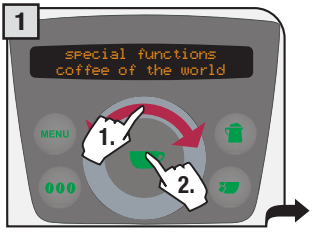
coffee of the world café crème
prepare a typical French/ Swiss coffee

coffee of the world american coffee
prepare a typical American coffee

coffee of the world good morning coffee
prepare a coffee for a day full of energy

coffee of the world good night milk
prepare a flavourful latte macchiato without the fear of not being able to sleep

If for example, you want to taste a typical American coffee, you must select "American coffee".



Select the desired beverage.

Confirm the selection.

Set the SBS to the position shown (see page 9).
Press to start.

The dispensing starts.

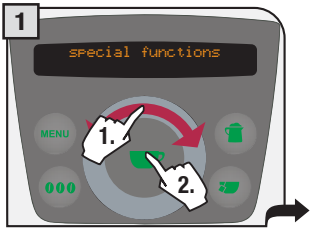
At the end, the machine returns to the main screen.

BEVERAGE COUNTERS

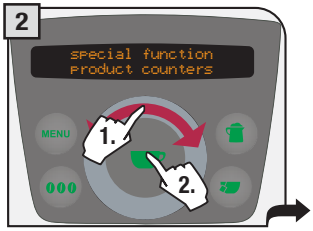
MENU > special funtions > product counters

This function shows how many beverages have been prepared for every single type of beverage.

1



2



3

You may display the data of every single type of beverage by navigating the click wheel with your finger.

4

Press **MENU** to exit.

TECHNICAL DATA

Nominal voltage	See label on the appliance
Power rating	See label on the appliance
Power supply	See label on the appliance
Shell material	Plastic
Size (w x h x d)	355 x 380 x 460 mm - 13.8” x 15.4” x 16.9”
Weight	14 Kg - 30.9 lbs
Cord length	1200 mm - 42.2”
Control panel	Front (display 2x24)
Water tank	2 liters - 68 oz. / Removeable
Milk Tank	ca. 0.400 liters - 12.5 oz. / Removeable
Coffee Bean Hopper Capacity	350 grams - 8.9 oz. / of coffee beans
Pump pressure	15 bar
Boiler	Stainless steel
Coffee grinder	Ceramic
Pressure safety device	Boiler pressure safety valve
Temperature safety device	Boiler thermostats and thermal fuses

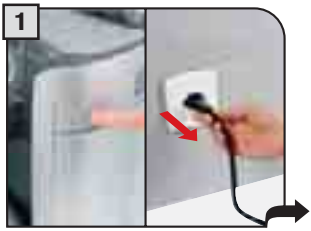
Subject to engineering and manufacturing changes due to technological developments.
The machine conforms to European Directive 89/336/EEC (Italian Legislative Decree 476 dated 04/12/92) concerning electromagnetic compatibility.

GENERAL MACHINE CLEANING

The cleaning described below must be performed once a week.
Note: if water remains for several days in the tank, do not reuse it.

If you remove grounds with the machine off or when not signaled on the display, the count of the grounds emptied into the drawer is not reset. For this reason the machine might display the “empty grounds drawer” message even after preparing just a few coffees.

WARNING! Do not immerse the machine in water.
Clean the cappuccinatore as shown in the corresponding section on page 38.

1

Switch off the machine and unplug it.

2

Clean the tank and the cover.

3

Remove the drip tray, empty and wash it

4

Remove the grounds drawer and empty and wash it.

5

Clean the pre-ground coffee compartment with a dry cloth.

6

Clean the cappuccinatore as shown in the corresponding section on page 38.

7

Remove the drip tray, empty and wash it

8

Clean the display.

MILK CONTAINER MAINTENANCE AND CLEANING

The milk container and the cappuccinatore have been designed to optimize the milk.

Their constant cleaning and maintenance will allow savouring excellent milk-based beverages.

The cappuccinatore has to be completely cleaned at least once a week.

QUICK MAINTENANCE OF THE CAPPUCCINATORE

Milk may not be frothed optimally. In these cases simply turn the flow regulator as shown in the figure.

Turn the regulator 2-3 times to perform a quick maintenance.

Note: If the assembled regulator is missing, replace it with the other 3 regulators provided.

CLEANING AFTER REGULAR USE

After using milk for preparing beverages, clean the milk container and the cappuccinatore. These few simple steps guarantee that the machine will operate properly.

1

Pour milk into a container.

2

Rinse with lukewarm water all the parts in contact with milk.

3

Pour fresh water and perform the rinse cycle.

THOROUGH MAINTENANCE OF THE CAPPUCCINATORE

Thoroughly wash the cappuccinatore at least once a week.

The components may be washed with household detergents.

1

Remove the cappuccinatore.

2

Separate the upper part of the cappuccinatore from the lower part.

3

Remove the cover.

4

Remove the cap from the lower part.

5

Wash all components.

6

Reassemble the components and install the cappuccinatore in the container.

O-RING REPLACEMENT

When both parts of the cappuccinatore move too freely, replace the O-ring with the ones supplied.

1

Remove the O-ring with a sharp object

2

Insert the new O-ring pressing it delicately.

3

Assemble the upper and lower part of the cappuccinatore

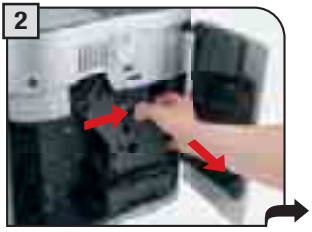
CLEANING THE BREW GROUP

The Brew Group must be cleaned at least once a week.
Lubricate the Brew Group after approximately 500 brewing cycles. The grease for the lubrication of the Brew Group may be purchased by Authorized Service Centres.
Wash the brew group with warm water.

WARNING! Do not wash the brew group with detergents that can compromise its correct operation. Do not wash in the dishwasher.

1

Press to open the service door.

2

Press the PUSH button to remove the brew group.

3

Wash any coffee residues from the brew group.

4

Wash the upper filter with running water.

5

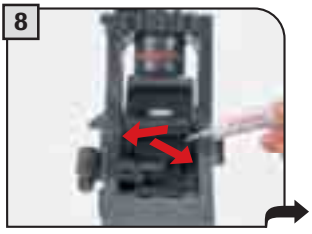
Make sure the group is in rest position; the two references must match.

6

Make sure the components are in the correct position. The hook shown must be in the correct position; to check its position, firmly press the “PUSH” button.

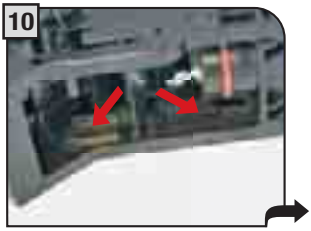
7

The lever on the rear part of the group must be in contact with the group base.

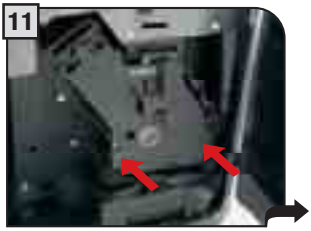
8

Lubricate the Brew Group guides only with the supplied grease.

9

Apply the grease evenly.



Apply the grease evenly.



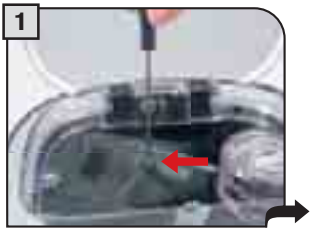
Reassemble it by pressing the PUSH! button.

Close the service door and insert the coffee grounds drawer.

GRINDER MAINTENANCE

The grinder can be adjusted in order to create a finer grind after many grinder cycles (approximately 2000).

WARNING!
This operation should be carried out carefully and by an experienced user. Empty the coffee bean hopper The screw could fall into the grinder; if this happens, remove it before restarting the machine. Protect the grinder hole with a cloth to avoid this problem.
The snap is signalled by a message on the coffee bean hopper; refer to these messages when this adjustment is performed. Be sure to empty the coffee bean hopper before starting. Note: the screw could call into the grinder; if that happens, be sure to remove it before continuing the cleaning.



Unscrew the screw that holds the service door closed.

Remove screws and service door.

Adjust until it clicks.

Then reposition the door and attach it with the previously removed screw.

ERROR CODES

GUIDE MESSAGE THAT APPEARS	HOW TO REMOVE THE MESSAGE
restart to solving the problem	Turn off and after 30 minutes turn the machine on again to restore normal operation.
call assistance	Problem that requires the intervention of the customer service centre.
insert drip tray	Insert drip tray.
close coffee bean lid	Close the coffee bean hopper cover to be able to brew any beverages.
insert brew group	Insert the brew group in its place.
insert grounds drawer	Insert the coffee grounds drawer.
empty grounds drawer	Remove the grounds drawer and empty the grounds in an appropriate container. Note: The grounds drawer must be emptied only when the machine requires it and when the machine is turned on. Emptying the drawer with the machine turned off does not allow the machine to register that it has been emptied.
close service door	To be able to make the machine functional, the side door must be closed.
fill water tank	The tank must be removed and refilled with fresh drinking water.
empty drip tray	Open the side door and empty the drip tray (under the brew group)
close milk drawer	Insert the milk container in the appropriate compartment
replace filter	The Aqua Prima filter must be replaced in the following cases: 1. 60 litres of water have been dispensed; 2. 90 days have passed since its installation; 3. 20 days have passed and the machine has not been used. Note: this message appears only when “inserted” has been selected in the water filter function (See page 19).
insert cappuccinatore	Insert the cappuccinatore in the milk container. Without the cappuccinatore no beverage containing milk can be dispensed.
descale	A descaling cycle must be performed on the machine’s internal circuits.
energy saving	Press the key.
rinsing milk circuit	see page 13 and 22.
milk circuit washing	see page 13 and 24.

SOS

IN CASE OF EMERGENCY

Immediately unplug the cord from the outlet.

ONLY USE THE APPLIANCE

- Indoors.
- For preparing coffee, hot water and for foaming milk.
- For domestic use.
- By adults in non altered psycho-physical conditions.

PRECAUTIONS FOR THE USE OF THE MACHINE

- Do not use the machine for purposes other than those indicated above, in order to avoid danger.
- Do not introduce any substances other than those indicated in the instruction manual.
- During the normal filling of any reservoirs, all nearby reservoirs must be closed.
- Fill the water tank only with fresh drinking water: Hot water and/or any other liquid may damage the machine.
- Do not use water with carbon dioxide added.
- Do not put fingers or any material other than coffee beans in the coffee grinder.
- Before manipulating the coffee grinder, turn of the machine's main switch and unplug the cord.
- Do not put instant coffee or whole bean coffee in the ground coffee container.
- To operate the machine with the touch screen, use only your fingers.

CONNECTION TO ELECTRICAL POWER

The connection to the electrical network must be carried out in accordance with the safety regulations in force in the user's country.

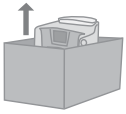
The machine must be connected to a socket which is:

- compatible with the type of plug installed on the machine;
- suitably sized to comply with the ratings shown on the machine identification plate.
- effectively grounded.

The power cord must not:

- come into contact with any type of liquid: danger of electric shocks and/or fire;
- be crushed and/or come in contact with sharp surfaces;
- be used to move the machine;
- be used if damaged;
- be handled with damp or wet hands;
- be wound in a coil when the machine is being operated.
- be tampered with.

INSTALLATION



- Choose a solid, stationary flat surface (no more than 2° of inclination).
- Do not install the machine in areas where water could be sprayed.
- Optimal operational temperature: 10°C - 40°C / 50-104 degrees Fahrenheit
- maximum humidity: 90%.
- The machine should be installed in an adequately lit, ventilated, hygienic location and the electric socket should be within easy reach.
- Do not place on heated surfaces!
- Install it at least 10 cm / 4" from the walls and cooking surfaces.
- Do not use in places where the temperature may drop to a level equal to and/or lower than 0°C / 32 degrees Fahrenheit. If the machine has been exposed to such conditions notify the customer service center, who will have to carry out a safety check.
- Do not use the machine near inflammable and/or explosive substances.
- The machine must not be used in an explosive or volatile atmosphere or where there is a high concentration of dust or oily substances suspended in the air.
- Do not install the machine on top of other appliances.

DANGERS

- The appliance must not be used by children and persons who have not been informed of its operation.
- The appliance is dangerous to children. When left unattended, unplug from the electrical outlet.
- Keep the coffee machine packaging out of the reach of children.
- Never direct the jet of hot water and/or steam towards yourself or others. Danger of scalding.
- Do not insert objects through the appliance's openings. (Danger! Electrical Current!).
- Do not pull out the plug by yanking on the power cord or touching it with wet hands.
- Warning. Danger of burning when in contact with hot water, steam and the hot water spout.

FAILURES

- Do not use the appliance if a failure has been verified or suspected, for example after being dropped.
- Any repairs must be performed by an authorized customer service center.
- Do not use the appliance with a defective power cord. The manufacturer or its customer service center will have to replace the power cable if damaged. (Caution! Electrical Current!)
- Turn off the appliance before opening the service door. Danger of burns!

CLEANING / DESCALING

- Clean the milk circuit only with the recommended detergent powder supplied with the machine. Carefully follow the safety instructions given on the packaging.
- Clean the coffee circuit only with the recommended detergent tablets supplied with the machine. Carefully follow the safety instructions given on the packaging.
- Before cleaning the machine, the main switch must be turned to OFF (0), unplugged from the socket and cooled down.
- Keep the appliance from coming into contact with splashes of water or immersing in water.
- Do not dry the machine's parts in conventional or microwave ovens.
- The machine and its components must be cleaned and washed after the machine has not been used for a certain period.

REPLACEMENT PARTS

For safety reasons, use only original replacement parts and original accessories.

WASTE DISPOSAL

- The packing materials can be recycled.
- Appliance: unplug the appliance and cut the power cord.
- Deliver the appliance and power cord to a service center or public waste disposal facility

This product complies with EU Directive 2002/96/EC.

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.
By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

FIRE SAFETY

In case of fire, use Carbon Dioxide extinguishers (CO_2).
Do not use water or dry-powder extinguishers.

ADDITIONAL INFORMATION FOR CORRECTLY USING THE "AQUA PRIMA" FILTER.

Please follow these simple instructions to correctly use the "Aqua prima" filter:

1. Keep the "Aqua prima" filter cool and away from sunlight; the room temperature should be between +5°C and +40°C;
2. Do not use the filter in temperatures over 60°C.
3. If the coffee machine is not used for 3 days, we recommend washing the "Aqua prima" filter;
4 If the coffee machine is not used for more than 20 days, it is advisable to replace the filter.
5. To store an already opened filter, seal it in a nylon bag and keep in the fridge; do not store it in the freezer to avoid damaging the filter properties.
6. Before using the filter, leave it to soak in the water tank for 30 minutes.
7. Once it is taken out of its pack, do not keep the filter in the open air.
8. The filter must be replaced 90 days after opening the packing or after treating 60 litres of drinking water.

IMPORTANT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important de prendre les précautions suivantes, afin d'éviter les décharges électriques, les courts circuits et les accidents corporels.

1 Lire toutes les instructions et les indications données dans cette brochure, ainsi que toute autre information que contient l'emballage, avant de mettre la machine en marche.
2 Ne pas toucher les surfaces chaudes de la machine. Utiliser les poignées ou boutons.
3 Ne pas plonger le fil électrique, la prise ou l'appareil lui-même dans l'eau ou tout autre liquide.
4 Faire très attention lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
5 Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en service et laissez-le refroidir avant de retirer les accessoires pour le nettoyage ou de les mettre en place.
6 Ne pas utiliser l'appareil avec un cordon ou une prise en mauvais état ou après que l'appareil ait été endommagé de quelque manière que ce soit. Confiez votre appareil au service après-vente autorisé le plus proche pour examen ou réparation.
7 L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait poser des problèmes.
8 Ne pas utiliser à l'extérieur.
9 Ne pas laisser le cordon pendre de la table ou de la surface de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
10 Ne pas poser sur une cuisinière ou dans un four chaud.
11 Mettre toujours l'appareil en position **«arrêt»** avant de le débrancher. Mettre aussi tous les interrupteurs à **«arrêt»** avant de le débrancher.
12 Usage domestique seulement.
13 Faire très attention en utilisant la vapeur.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

PRÉCAUTIONS

Appareil destiné à un usage domestique seulement. Tout entretien, en dehors du nettoyage et de l'entretien usuel par l'usager, doit être fait par un centre de service autorisé. Ne pas plonger la base dans l'eau. Pour éviter les courts-circuits et les décharges électriques, ne pas démonter la base. Elle ne contient aucune pièce qui demande un entretien de la part de l'usager. Toute réparation doit être effectuée par le personnel d'un service après-vente autorisé.

1. Vérifier si le voltage correspond bien aux spécifications apparaissant sur la plaque signalétique.
2. Ne jamais mettre de l'eau tiède ou chaude dans le réservoir; mais toujours de l'eau froide.
3. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil pendant le fonctionnement et en écarter le cordon électrique.
4. Ne pas utiliser d'alcool éthylique, de solvants, d'essences, de poudre à récurer et/ou d'objets abrasifs pour le nettoyage de la machine.
5. Utiliser de l'eau purifiée ou en bouteille pour assurer le bon goût du café. Quand même il vous sera nécessaire de faire le détrartage de votre machine tous les 2-3 mois.
6. Ne pas utiliser du café au caramel

INSTRUCTIONS SUR LE CORDON ELECTRIQUE

A. Votre appareil est muni d'un cordon électrique court afin d'éviter qu'il ne s'emmêle ou qu'on ne s'y accroche.

B. On peut utiliser une rallonge électrique en prenant certaines précautions.

C. Si on utilise une rallonge, vérifier:
   1. que sa tension est au moins égale à celle de l'appareil
   2. qu'elle est munie d'une prise à trois fiches, avec mise à la terre, si c'est le cas pour le cordon de l'appareil
   3. que le câble ne pende pas du meuble .

TABLE DES MATIÈRES

MESURES DE PRÉCAUTION IMPORTANTES 2
DESCRIPTION DE L'APPAREIL 4
- ACCESSOIRES 4

INSTALLATION 5
- MISE EN MARCHE DE LA MACHINE 5
- SÉLECTIONNER LA LANGUE 6
- FILTRE « ACQUA PRIMA » 7

AFFICHEUR 8
- ARÔME DU CAFÉ 8

REGLAGES 9
- DENSITÉ DU CAFÉ 9
- RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DU BAC D'ÉGOUTTEMENT 9
- REMPLISSAGE DU RÉCIPIENT DU LAIT 9

DISTRIBUTION DES BOISSONS 10
- CAFÉ EXPRESSO / CAFÉ / CAFÉ ALLONGÉ 10
- DISTRIBUTION DE LA BOISSON AVEC DU CAFÉ MOULU 11
- DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE 12
- LAIT NOISETTE 12
- DISTRIBUTION DE LAIT CHAUD 13
- CAFÉ EXPRESSO CRÈME 14
- CAPPUCCINO 14

PROGRAMMATION DES BOISSONS 15
- 1. PROGRAMMATION POUR AUTO-APPRENTISSAGE 15
- 2. PROGRAMMATION À PARTIR DU MENU « RÉGLAGE BOISSONS » 15

PROGRAMMATION DE LA MACHINE 17
- RÉGLAGES DE LA MACHINE 18
  - MENU « LANGUE » 18
  - MENU « PLAQUE CHAUFFE-TASSES » 19
  - MENU « FILTRE À EAU » 19
  - MENU « RINÇAGE » 20
  - MENU « DURETÉ DE L'EAU » 20
  - MENU « ALARMES SONORES » 21
- MENU « ENTRETIEN » 22
  - CYCLE DE RINÇAGE DES CIRCUITS DU LAIT 22
  - CYCLE RINÇAGE CAFÉ 23
  - CYCLE LAVAGE DES CIRCUITS DU LAIT 24
  - CYCLE DE DÉTARTRAGE 27
- RÉGLAGE HORLOGE 29
  - RÉGLAGE DE L'HEURE 29
  - RÉGLAGE DE LA DATE 30
  - FORMAT DE L'HEURE. 30
- RÉGLAGE STAND-BY 31
  - ÉCONOMIE D'ÉNERGIE 31
  - RÉGLAGE DES MINUTERIES 31
- FONCTIONS SPÉCIALES 33
  - ANNULER TOUS LES RÉGLAGES 33
  - CAFÉ DANS LE MONDE 34
  - COMPTEURS DE PRODUITS 35

DONNÉES TECHNIQUES 36
NETTOYAGE ET ENTRETIEN 37
- NETTOYAGE GÉNÉRAL DE LA MACHINE 37
- NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU RÉSERVOIR À LAIT 38
- NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION 40
- ENTRETIEN DES MEULES 41

MESSAGES D'ERREURS 42
CONSIGNES DE SÉCURITÉ 43

INFORMATIONS GENERALES

Cette machine est indiquée pour la préparation de café Expresso à partir de café en grains ou de café moulu ; elle est dotée d'une valve vapeur et eau chaude. Le corps de la machine a été conçu pour un usage domestique et n'est donc pas indiqué pour un fonctionnement continu de type professionnel.

Attention. Aucune responsabilité n'est assumée pour les éventuels dommages résultant de :

- emploi erroné et non conforme aux buts prévus ;
- réparations effectuées en dehors d'un service après-vente agréé ;
- manipulation incorrecte de cordon d'alimentation ;
- manipulation incorrecte de tout composant de la machine ;
- emploi de pièces de rechange et d'accessoires non originaux.
- détartrage non effectué ou si la machine est utilisée a une température ambiante au dessous de 0°C.

DANS LES CAS CITÉS, LA GARANTIE EST ANNULÉE.

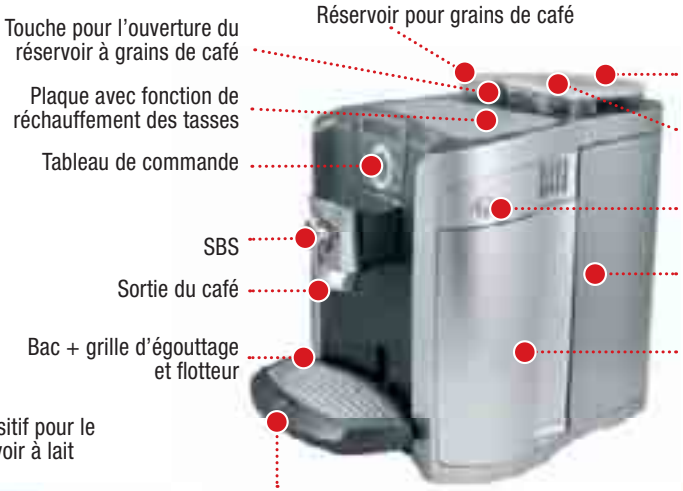
LE TRIANGLE D'AVERTISSEMENT INDIQUE TOUTES LES INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LA SÉCURITÉ DE L'UTILISATEUR. SUIVRE SCRUPULEUSEMENT CES INDICATIONS POUR ÉVITER LES RISQUES DE BLESSURES GRAVES.

UTILISATION DU MODE D'EMPLOI

Conserver ce mode d'emploi dans un endroit sûr et la joindre à la machine si une autre personne devait l'utiliser. Pour des renseignements ultérieurs ou en cas de problèmes non traités ou partiellement traités dans le présent mode d'emploi, veuillez vous adresser aux services après-vente agrées.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

4 DESCRIPTION DE L'APPAREIL


Réservoir pour grains de café
Touche pour l'ouverture du réservoir à grains de café
Couvercle du récipient à grains de café
Plaque avec fonction de réchauffement des tasses
Logement café prémoulu
Tableau de commande
Interrupteur général
SBS
Porte de maintenance
Sortie du café
Bac + grille d'égouttage et flotteur
Réservoir pour marc de café

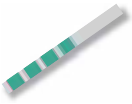
Touche pour le soulèvement et l'abaissement du bac d'égouttage

ACCESSOIRES

Récipient du lait supplémentaire (sans cappuccinatore)

Kit entretien cappuccinatore

Filtre Aqua prima



Test de dureté de l'eau

Clé de réglage

Graisse pour le groupe de distribution

Détergent pour le nettoyage (Groupe café)

Détergent pour nettoyer le réservoir à lait

Doseur pour le café moulu

MISE EN MARCHE DE LA MACHINE

S'assurer que l'interrupteur général n'est pas activé.

1

Appuyer sur le bouton situé sur le réservoir à café en grains pour ouvrir le couvercle. Remplir le réservoir avec du café en grains.

2

Fermer le couvercle en appuyant jusqu'au bout.

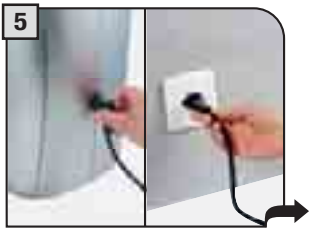
3

Retirer le réservoir d'eau. Nous conseillons d'installer le filtre « Aqua Prima » (voir page 7).

4

Remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et potable, en veillant à ne jamais dépasser le niveau maximal marqué sur le réservoir. Replacer enfin le réservoir.

5



Brancher la fiche sur la prise située au dos de l'appareil. Brancher l'autre extrémité du câble sur une prise de courant appropriée (voir la plaquette des données).

6

Placer un récipient sous la buse d'eau chaude.

7

Appuyer sur l'interrupteur général e le mettre sur la position «Allumé».

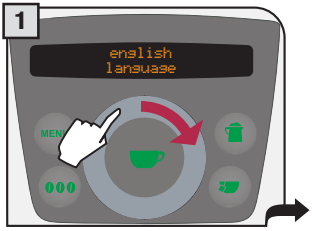
AVANT D'EFFECTUER TOUTE OPÉRATION, COMPLÉTER L'INSTALLATION (PAGES 6 - 7).

AFIN DE RÉGLER LE DEGRÉ DE DURETÉ DE L'EAU, VOIR « MENU DURETÉ DE L'EAU » PAGE 20.

SÉLECTIONNER LA LANGUE

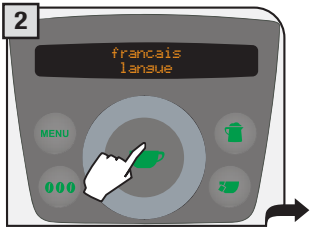
Lors de la première mise en marche de la machine, il faut sélectionner la langue souhaitée ; cela permet d'adapter les paramètres des boissons à ceux du Pays d'utilisation. C'est pourquoi certaines langues sont différenciées aussi en fonction du pays.

1



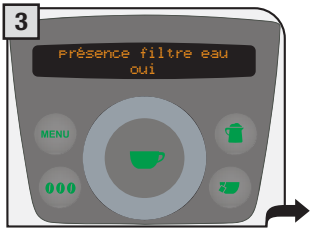
Sélectionner la langue en faisant glisser le doigt sur le disque de sélection.

2



Lorsque la langue choisie est affichée, appuyer sur ☕.
La machine maintenant affiche les messages dans la langue choisie.

3



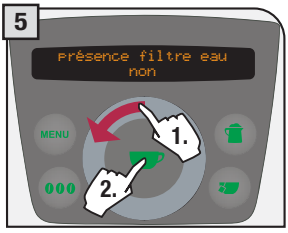
La machine affiche le menu suivant.
Attendre avant d'effectuer le choix.

4

Décider durant cette phase si vous installez le filtre « Aqua prima ». Saeco en conseille l'utilisation. Le filtre « Aqua prima » épure l'eau et permet de goûter tout l'arôme du café.

Pour installer le filtre « Aqua prima », passer à la page 7

5



Dans le cas contraire, sélectionner et appuyer sur ☕.

FILTRE « ACQUA PRIMA »

Pour améliorer la qualité de l'eau utilisée, installer le filtre « Aqua Prima ». Après l'installation, procéder avec le programme d'initialisation du filtre (voir programmation) de manière à ce que la machine puisse prévenir l'utilisateur pour le remplacement du filtre.

1

Enlever le filtre « Aqua Prima »de l'emballage, établir la date du mois courant.

2

Insérer le filtre dans son logement à l'intérieur du réservoir vide (voir figure). Appuyer jusqu'au point d'arrêt.

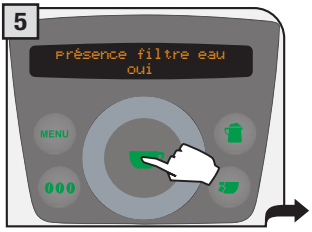
3

Remplir le réservoir avec de l'eau froide potable. Laisser le filtre dans le réservoir plein pendant 30 minutes.

4

Positionner un réservoir au-dessous du distributeur.

5



Appuyer sur ☕.

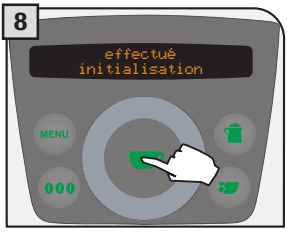
6

Appuyer à nouveau sur ☕.

7

La machine initialise le filtre

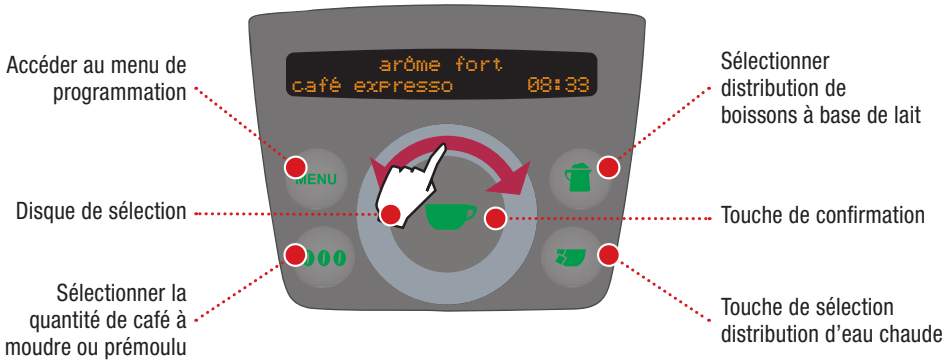
8



Appuyer à nouveau sur ☕.

Ensuite, appuyer sur **MENU** plusieurs fois. Appuyer sur ☕ quand l'inscription « `sortie` » apparaît. La machine termine ainsi la phase de mise en marche. Quand la procédure est terminée, attendre que ce qui est indiqué à la page 8 apparaisse sur l'afficheur.
Des notices importantes pour l'usage du filtre "Aqua Prima" sont indiquées à la page 45.

8 AFFICHEUR


Accéder au menu de programmation
Disque de sélection
Sélectionner la quantité de café à moudre ou prémoulu
arôme fort
café expresso 08:33
MENU
Sélectionner distribution de boissons à base de lait
Touche de confirmation
Touche de sélection distribution d'eau chaude

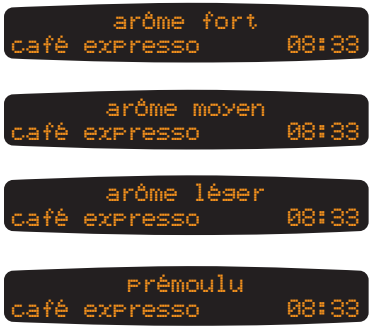
- Pour obtenir 2 tasses, appuyer 2 fois sur la touche . Cette opération est possible jusqu'à ce que la mouture soit terminée.

- Pour la préparation de 2 tasses, la machine distribue la moitié de la quantité réglée et interrompt brièvement la distribution pour moudre la seconde dose de café.
  La distribution de café est ensuite reprise et terminée. S'il s'agit d'une boisson à base de lait, la machine gère automatiquement la distribution du lait.

(OPTI-DOSE) INDICATION DE LA QUANTITÉ DE CAFÉ MOULU

Trois sélections sont possibles en appuyant sur la touche (fort, moyen et léger) qui indiquent l'arôme (quantité de café que la machine mout) pour la préparation de la boisson. Cette touche permet également de sélectionner la fonction de café prémoulu.

SÉLECTIONNER LA QUANTITÉ DE CAFÉ À MOUDRE AVANT DE DISTRIBUER LA BOISSON.



DENSITÉ DU CAFÉ

Le dispositif SBS a été spécialement conçu pour permettre de donner la densité et l'intensité de goût voulues au café. Il suffit de tourner le bouton pour modifier le caractère qui correspond le mieux au goût.

SBS – SAECO BREWING SYSTEM

Pour régler la densité du café distribué. Le réglage peut également être effectué durant la distribution du café. Ce réglage a un effet immédiat sur la distribution sélectionnée.

RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DU BAC D'ÉGOUTTEMENT

Régler la hauteur du bac d'égouttement avant de distribuer les boissons.

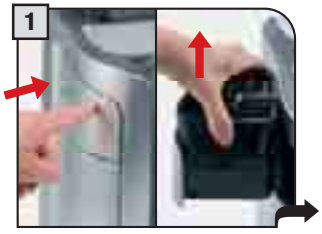
Bac d'égouttement réglable en hauteur.

Appuyer légèrement sur la partie inférieure de la touche pour soulever le bac ou bien sur la partie supérieure pour le baisser. Une fois la hauteur souhaitée atteinte, relâcher la touche.

Remarque : le bac d'égouttement contient un flotteur rouge qui se soulève quand il faut vider le bac et le laver.

REMPLISSAGE DU RÉCIPIENT DU LAIT

Il ne faut remplir que le récipient équipé de cappuccinatore avant de préparer une boisson quelconque à base de lait. Ne pas utiliser le lait après la date de péremption. (Important ! Se reporter à la section relative à l'entretien et au nettoyage à la page 38).



Ouvrir le logement du récipient du lait et retirer le récipient situé à l'intérieur.

Enlever le couvercle du réservoir et y verser du lait. NE JAMAIS DÉPASSER LE NIVEAU MAXIMAL indiqué sur la figure. Refermer le réservoir et le remettre dans son logement, en vérifiant de bien fermer ce dernier.

Nous vous conseillons d'utiliser l'autre récipient fourni en dotation pour conserver l'éventuel lait pas utilisé au réfrigérateur. N'utiliser que le récipient complet de cappuccinatore pour le nettoyage du circuit.

10 DISTRIBUTION DES BOISSONS

LA DISTRIBUTION DU CAFÉ, DE L'EAU CHAUDE ET DU LAIT PEUT ÊTRE INTERROMPUE À TOUT MOMENT EN APPUYANT DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE .

LE LAIT DISTRIBUÉ PEUT ATTEINDRE DES TEMPÉRATURES ÉLEVÉES : RISQUE DE BRULURES. ÉVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES MAINS.

CONSERVER LE LAIT UTILISÉ DE FAÇON APPROPRIÉE. NE PAS L'UTILISER APRÈS LA DATE DE PÉREMPTION REPORTÉE SUR L'EMBALLAGE.

Vérifier si tous les récipients sont propres ; suivre pour cela les indications du chapitre « Nettoyage et entretien » (voir page 37)

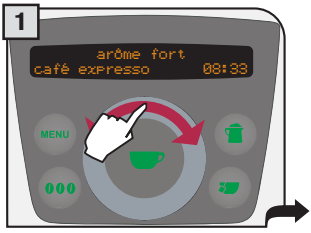
APRÈS LA DISTRIBUTION DE BOISSONS À BASE DE LAIT, LE RÉCIPIENT DU LAIT ET LES CIRCUITS DE L'APPAREIL DOIVENT ÊTRE LAVÉS.

Pour la préparation de 2 tasses, la machine distribue la moitié de la quantité réglée et interrompt brièvement la distribution pour moudre la seconde dose de café. La distribution de café est ensuite reprise et terminée. S'il s'agit d'une boisson à base de lait, la machine gère automatiquement la distribution du lait. Si la distribution du premier café est interrompue, le second ne sera pas distribué.

CAFÉ EXPRESSO / CAFÉ / CAFÉ ALLONGÉ

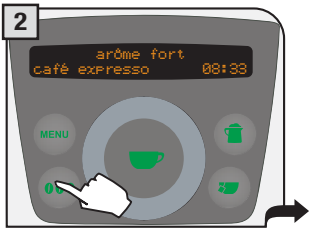
Cette procédure montre comment préparer un expresso. Pour préparer un autre type de café, le sélectionner en faisant glisser le doigt sur le disque. Utiliser des tasses appropriées pour éviter que le café ne déborde.

1



Sélectionner la boisson désirée en faisant glisser le doigt sur le disque de sélection.

2



Sélectionner l'arôme du café en appuyant une ou plusieurs fois sur la touche 000.

3

Appuyer sur la touche : une fois pour 1 tasse et deux fois pour deux tasses. La distribution de la boisson sélectionnée commence alors.

La machine termine automatiquement la distribution du café selon les quantités réglées en usine. Il est possible de personnaliser les quantités, voir page 15.

DISTRIBUTION DE LA BOISSON AVEC DU CAFÉ MOULU

Verser le café prémoulu dans le compartiment prévu à cet effet à côté du réservoir à café en grains. Ne verser que du café moulu pour machines à café expresso mais jamais du café en grains ou soluble. (voir chapitre « Programmation boisson » page 15)

ATTENTION : CE N'EST QUE QUAND ON DESIRE PREPARER UNE BOISSON À BASE DE CAFÉ PREMOULU QU'IL FAUT VERSER CE TYPE DE CAFE DANS LE COMPARTIMENT.

NE VERSER QU'UNE SEULE MESURE DE CAFE MOULU À LA FOIS. IL N'EST PAS PREVU DE PRÉPARER DEUX CAFES EN MEME TEMPS.

Dans l'exemple ci-dessous, l'utilisateur a choisi de préparer un café expresso en utilisant du café prémoulu. Le choix personnalisé d'utiliser du café prémoulu apparaît sur l'afficheur.

1

Sélectionner la boisson désirée en faisant glisser le doigt sur le disque de sélection.

2

Sélectionner la fonction en appuyant une ou plusieurs fois sur la touche . Appuyer sur la touche .

3

La page-écran rappelle à l'utilisateur de verser le café moulu dans le compartiment prévu à cet effet.

4

Verser le café moulu dans le compartiment prévu à cet effet à l'aide de la mesure fournie.

5

Appuyer sur la touche ; la distribution commence.

Remarque :

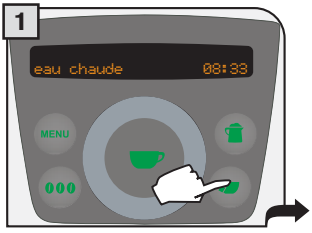
- Si la distribution ne démarre pas dans la minute qui suit l'affichage de la page-écran (2), la machine retourne au menu principal et décharge l'éventuel café introduit dans le tiroir à marc ;
- Si le café prémoulu n'est pas versé dans son compartiment, la machine ne distribuera que de l'eau ;
- Si 2 ou plusieurs mesures de café sont ajoutées dans le compartiment, la machine ne distribue pas de boisson et le café versé sera déchargé dans le tiroir à marc.

DISTRIBUTION DES BOISSONS

DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

IL PEUT Y AVOIR QUELQUES ECLABOUSSURES D'EAU CHAUDE AU DEBUT, AVEC RISQUE DE BRULURES. LA BUSE POUR LA DISTRIBUTION DE L'EAU PEUT ATTEINDRE DES TEMPERATURES ELEVEES : EVITER TOUT CONTACT DIRECT AVEC LES MAINS.

1



Appuyer sur la touche .

2

Appuyer sur la touche pour commencer la distribution.

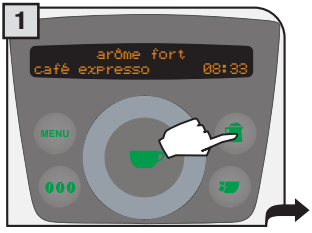
La machine distribue la quantité d'eau programmée. Pour quitter la fonction « Eau chaude » après la distribution, appuyer sur la touche .

LAIT NOISETTE

Remplir le réservoir à lait

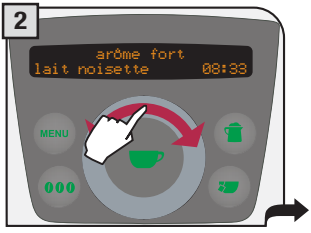
POUR UNE DISTRIBUTION OPTIMALE DU LAIT, SE REPORTER AUX INSTRUCTIONS INDIQUÉES À LA PAGE 38.

1



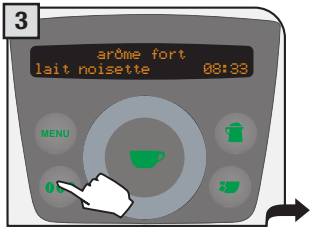
Appuyer sur la touche .

2



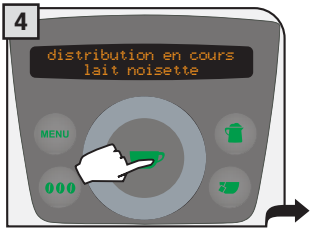
Sélectionner le lait noisette en faisant glisser le doigt sur le disque de sélection.

3



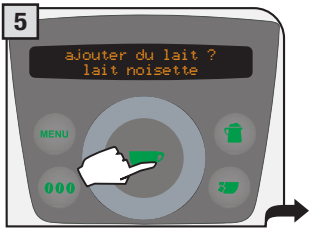
Sélectionner l'arôme en appuyant une ou plusieurs fois sur la touche .

4



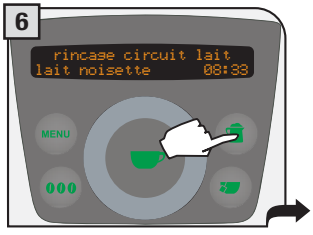
Appuyer sur la touche : une fois pour 1 tasse et deux fois pour deux tasses. La distribution du lait noisette commence.

5



La machine permet ensuite, au besoin, de distribuer une quantité supplémentaire de lait. Cette option reste activée environ 3 secondes ; pour l'activer, appuyer sur la touche sans la relâcher jusqu'à obtenir la quantité souhaitée.

6



La machine propose le nettoyage des circuits du lait.
Appuyer sur la touche pour nettoyer les circuits internes.

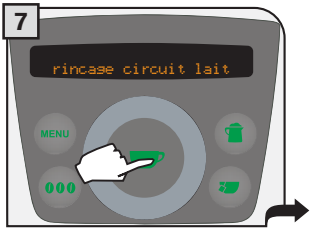
Si l'on ignore l'avertissement de nettoyage et que l'on désire préparer d'autres boissons, le message de rinçage des circuits du lait continue à s'afficher. Si aucune opération n'est effectuée dans les 20 minutes qui suivent, l'utilisateur sera alors obligé d'effectuer un cycle de rinçage comme décrit au point 7. S'il éteint la machine après la distribution d'une boisson à base de lait, lors d'une nouvelle remise en marche il sera obligé d'effectuer le cycle de rinçage des circuits du lait.

Remarque : avant d'activer cette fonction, s'assurer :

1 qu'un récipient suffisamment grand se trouve sous la buse du distributeur ;
2. le récipient du lait équipé de cappuccinatore contient de l'eau fraîche potable et qu'il est inséré à l'intérieur de la machine ;
3 que le réservoir à eau contienne une quantité d'eau suffisante.

Le message « rinçage circuits lait » s'affiche 14 jours après la première distribution d'une boisson à base de lait. Il est conseillé de rincer les circuits du lait comme décrit à la page 24.
La machine ne bloque que la distribution des produits à base de lait lorsque 7 autres jours se sont écoulés et il faut alors obligatoirement rincer les circuits du lait ; le café et l'eau chaude peuvent être distribués durant cette phase.

7

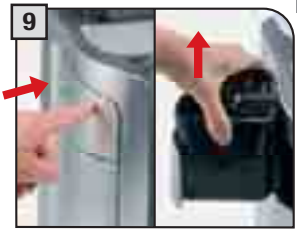


Enlever le récipient du lait de la machine. S'il contient encore du lait, remettre ce dernier au réfrigérateur en utilisant le récipient supplémentaire fourni en dotation pour pouvoir l'utiliser ensuite. Rincer et remplir le récipient équipé de cappuccinatore avec de l'eau fraîche. Le mettre dans la machine et appuyer sur la touche .

8

L'utilisateur ne peut pas intervenir durant cette phase et doit attendre que le cycle soit terminé. La machine retourne ensuite au menu principal.

9



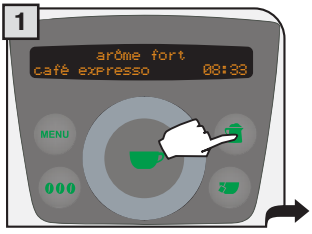
Retirer le récipient, le rincer et le sécher.

CETTE PROCÉDURE EST NÉCESSAIRE POUR TOUTES LES BOISSONS À BASE DE LAIT !

DISTRIBUTION DE LAIT CHAUD

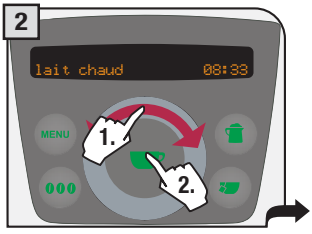
Remplir le réservoir à lait

1



Appuyer sur la touche .

2



Choisir le lait chaud et appuyer sur la touche .

3

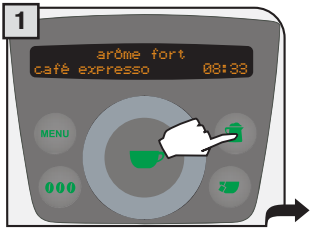
Continuer au besoin à appuyer sur la touche jusqu'à ce que la quantité souhaitée soit atteinte.

Pour une distribution supplémentaire de lait, répéter la procédure. Quand l'inscription «rincage circuit lait» clignote, nettoyer les circuits du lait comme indiqué pour le lait noisette (voir page 12, icône 6 et suivantes).

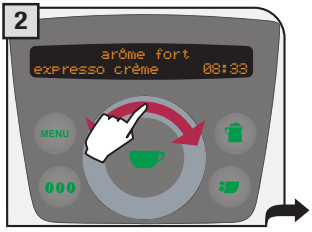
DISTRIBUTION DES BOISSONS

CAFÉ EXPRESSO CRÈME

Remplir le réservoir à lait



Appuyer sur la touche .



Sélectionner expresso crème en faisant glisser le doigt sur le disque de sélection.

Sélectionner l'arôme en appuyant une ou plusieurs fois sur la touche **000**.

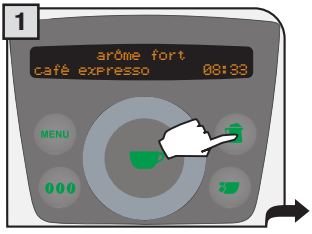
Appuyer sur la touche : une ou deux fois. La distribution commence.

Continuer au besoin à appuyer sur la touche jusqu'à ce que la quantité de lait souhaitée soit atteinte.

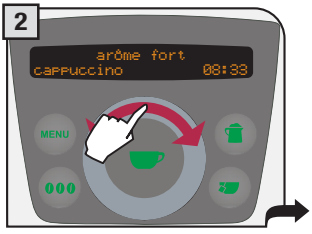
Quand l'inscription « rincage circuit lait » clignote, nettoyer les circuits du lait comme indiqué pour le lait noisette (voir page 12, icône 6 et suivantes).

CAPPUCCINO

Remplir le réservoir à lait

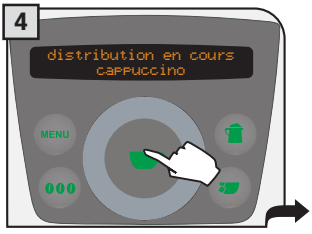


Appuyer sur la touche .



Sélectionner cappuccino en faisant glisser le doigt sur le disque de sélection.

Sélectionner l'arôme en appuyant une ou plusieurs fois sur la touche **000**.



Appuyer sur la touche : une ou deux fois. La distribution commence.

Continuer au besoin à appuyer sur la touche jusqu'à ce que la quantité de lait souhaitée soit atteinte.

Quand l'inscription « rincage circuit lait » clignote, nettoyer les circuits du lait comme indiqué pour le lait noisette (voir page 12, icône 6 et suivantes).

L'utilisateur peut programmer chaque boisson selon son goût personnel.

1. PROGRAMMATION POUR AUTO-APPRENTISSAGE

La quantité de café et/ou de lait qui est distribuée dans la tasse chaque fois que l'on appuie sur le bouton peut être programmée rapidement pour toutes les boissons.
Après avoir sélectionné le type de boisson à programmer, appuyer sur la touche sans la relâcher jusqu'à ce qu'apparaisse (par exemple) sur l'afficheur :

La machine distribue le café ou le lait.
Quand la quantité souhaitée est atteinte, appuyer à nouveau sur la touche .
L'afficheur indique :

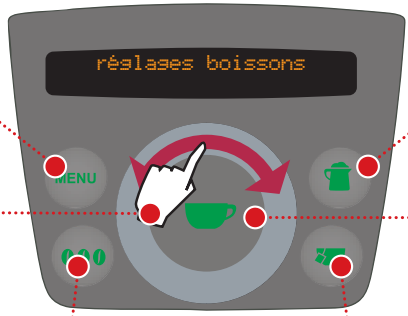
(Uniquement les boissons à base de café et de lait) : pour les boissons contenant du café et du lait, il faut mémoriser la quantité de lait et de café à distribuer, en appuyant sur la touche . Pendant la préparation standard de la boisson, effectuer le réglage lors des distributions correspondantes.

Cette quantité de café et/ou de lait distribuée reste mémorisée et remplace les réglages précédents.

2. PROGRAMMATION À PARTIR DU MENU « RÉGLAGE BOISSONS »

Ce menu permet de régler les paramètres pour la préparation des boissons : appuyer sur la touche **MENU** et sélectionner « réglages boissons » en faisant tourner le disque de sélection d'un doigt :

Au cours de cette phase, on peut :



quitter la programmation

le fait de laisser glisser son doigt sur le disque permet de modifier les réglages pour :
- la quantité de café distribuée ;
- la quantité de lait distribuée ;
- la température du café ;
- la pré-infusion du café.

Sélectionner Café ou Lait pour modifier la densité en tasse.

mémoriser les nouveaux réglages

sélectionner la quantité de café à moudre (opti-dose)/prémoulu et/ou
sélectionner la fonction à régler :
- température du café ;
- pré-infusion du café.

rétablir les réglages prédéfinis en usine

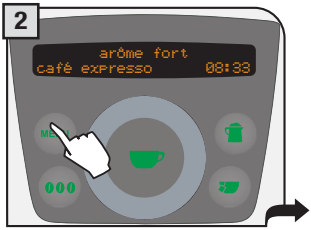
Pour être plus précis, la page suivante montre comment programmer une boisson contenant du lait et du café ; les paramètres à saisir pour la programmation de chaque boisson peuvent être différents en fonction de la nature de la boisson.

PROGRAMMATION DES BOISSONS

1

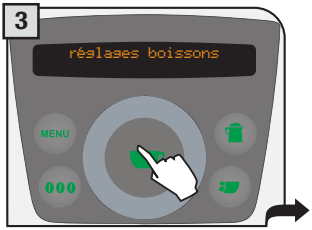
Vérifier que le réservoir à eau et le réservoir à café en grains soient pleins ; mettre la tasse sous le distributeur.

2



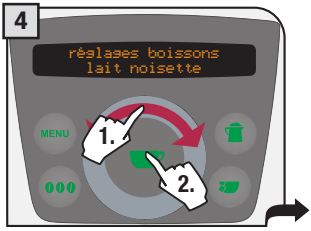
Appuyer sur la touche **MENU**.

3



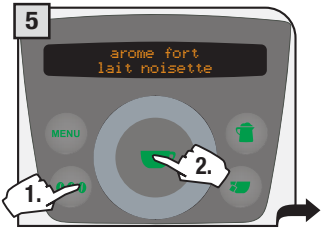
Sélectionner « réglage boissons ». Appuyer sur la touche pour confirmer :

4



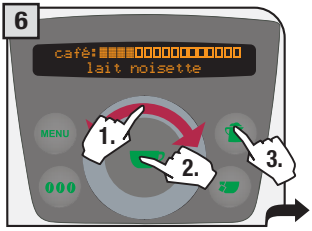
Sélectionner la boisson à programmer. Confirmer en appuyant sur .

5



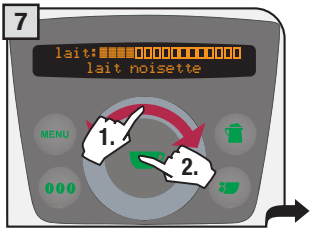
Appuyer une ou plusieurs fois sur la touche **000** pour régler l'arôme ou choisir d'utiliser le café prémoulu. Mémoriser en appuyant su .

6



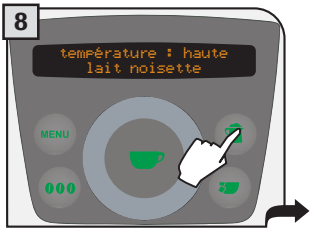
Modifier la densité du café confirmer en appuyant sur la touche . Appuyer sur pour changer le paramètre de café à lait.

7



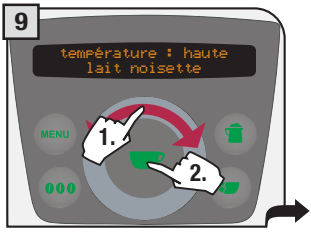
Modifier la densité du lait et confirmer en appuyant sur la touche .

8



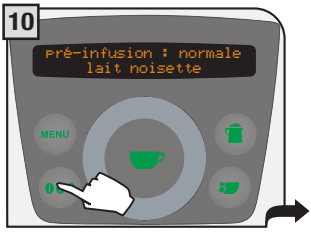
Appuyer pendant plus de deux secondes sur la touche pour pouvoir accéder aux autres paramètres à programmer.

9



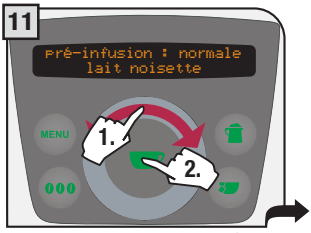
Modifier la valeur de la température (haute, moyenne, basse) Mémoriser en appuyant sur .

10



Appuyer sur la touche **000** pour sélectionner le paramètre pré-infusion

11



Modifier la valeur de la pré-infusion (normale, forte, désactivée) en faisant glisser le doigt sur le disque de sélection. en appuyant sur . Quitter en appuyant sur la touche **MENU**.

La pré-infusion : le café est légèrement humidifié avant l'infusion, ce qui lui permet de développer l'ensemble de son arôme, lui conférant ainsi un goût incomparable.

Certaines fonctions de la machine peuvent être programmées afin de les adapter aux exigences personnelles.

Appuyer sur la touche pour :
- confirmer la sélection ;
- mémoriser les nouveaux réglages.

1 Appuyer sur la touche **MENU**.
2 Faire tourner le disque d'un doigt pour :
- sélectionner les fonctions
- modifier les paramètres des fonctions.

réglages boissons

Réglage boissons
(déjà traité à la page 15)

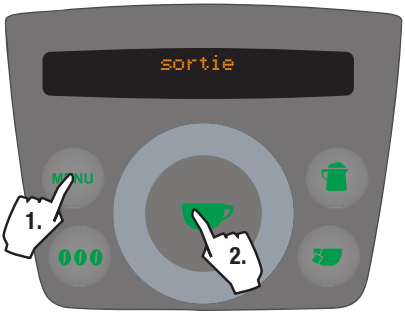
réglages machine

Réglages de la machine (voir page 18)

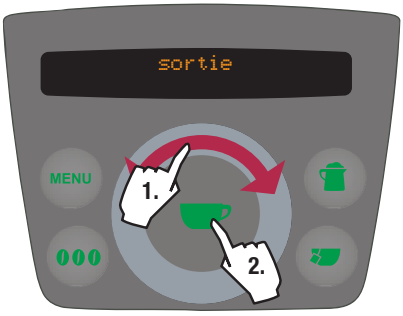
fonctions spéciales

Fonctions spéciales (voir page 33)

Pour quitter la programmation :



ou



RÉGLAGES DE LA MACHINE

Pour régler les paramètres généraux de fonctionnement de la machine, appuyer sur la touche **MENU**, et choisir « réglages machine ». Faire tourner le disque de sélection d'un doigt pour :

réglages machine
langue

sélectionner la langue des menus.

réglages machine
filtre à eau

sélectionner le fonctionnement de l'appareil avec le filtre « Aqua Prima »

réglages machine
dureté de l'eau

choisir le degré de dureté de l'eau.

réglages machine
cycle de rinçage

régler le rinçage des circuits de l'appareil.

réglages machine
plaque chauffe-tasses

régler le fonctionnement de la plaque chauffe- tasses.

réglages machine
alarmes acoustiques

régler/activer les alarmes sonores.

réglages machine
entretien

le nettoyage des circuits internes de la machine

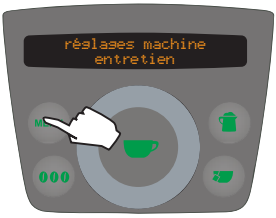
réglages machine
réglages horloge

régler l'horloge

réglages machine
réglage stand-by

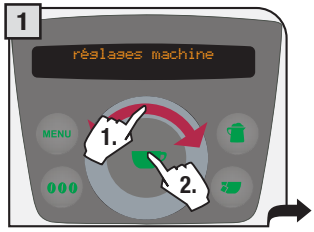
régler le stand-by et les minuteries

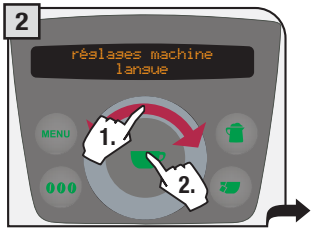
Pour quitter un niveau quelconque de « réglages de la machine », sans mémoriser les modifications, appuyer sur la touche **MENU**. Par exemple :

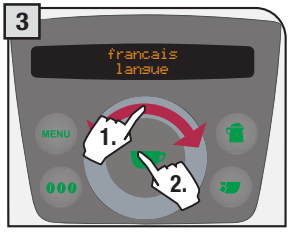


MENU « LANGUE »

MENU > réglages machine > langue. Ce menu permet de modifier la langue de l'afficheur.







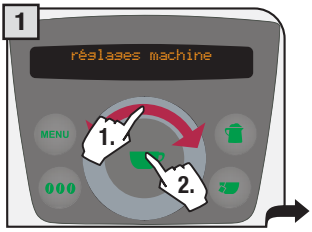
Sélectionner la langue souhaitée. La machine affiche ensuite tous les messages dans la langue souhaitée.

MENU « PLAQUE CHAUFFE-TASSES »

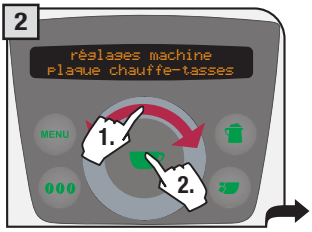
MENU > réglages machine > plaque chauffe-tasses.

Ce menu permet d'activer/ désactiver le fonctionnement de la plaque chauffe-tasses située dans la partie supérieure de la machine. Le café se déguste mieux quand la tasse est chaude, en en savourant tout l'arôme.

1



2



3

Sélectionner en glissant le doigt sur le disque de sélection.
Il est possible de régler :
- toujours allumée
- toujours éteinte
- éteinte en stand-by

Mémoriser en appuyant sur .

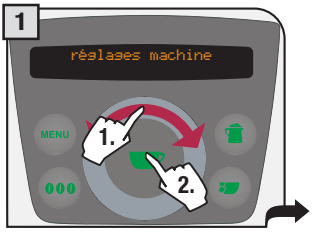
MENU « FILTRE À EAU »

MENU > réglages machine > filtre à eau.

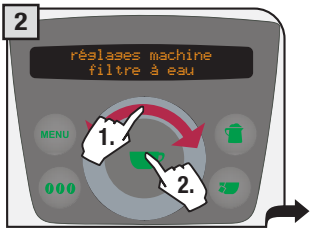
Cette fonction sert à mieux gérer le filtre en avertissant l'utilisateur quand il doit être remplacé. Cette fonction doit :

- être activée quand on désire utiliser le filtre « Aqua prima » ;
- être désactivée si l'on ne désire pas utiliser le filtre « Aqua prima ».

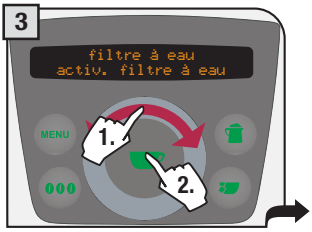
1



2



3



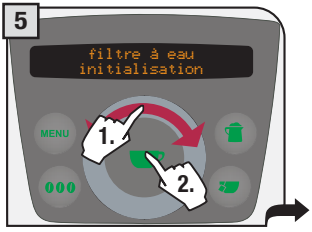
Ce menu permet d'activer ou de désactiver le contrôle du filtre.

4

Sélectionner en glissant le doigt sur le disque de sélection.
Il est possible de régler :
- activé
- désactivé

Mémoriser en appuyant sur .

5



Ce menu permet d'initialiser un filtre neuf qui vient d'être monté.

6

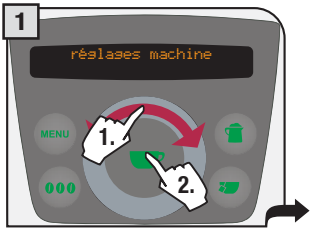
Consulter l'initialisation du filtre décrite à la page 7

MENU « RINÇAGE »

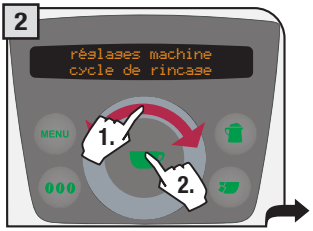
MENU > réglages machine > cycle de rincage.

Ce menu permet le nettoyage des conduites internes afin de garantir que la distribution des boissons soit effectuée uniquement avec de l'eau fraîche. Cette fonction est déjà activée par le fabricant puor tous les appareils neufs.
Remarque : ce rinçage doit être fait après la phase de chauffage à chaque mise en marche de la machine.

1



2



3

Sélectionner en glissant le doigt sur le disque de sélection.
Il est possible de régler :

- oui
- non

Mémoriser en appuyant sur ☕.

MENU « DURETÉ DE L'EAU »

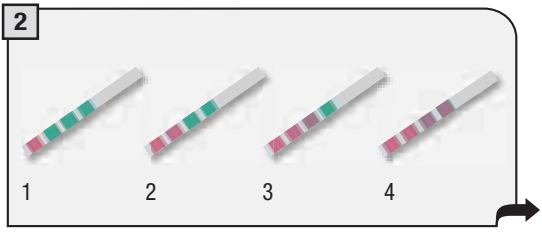
MENU > réglages machine > dureté de l'eau.

Ce menu permet de régler le degré de dureté de l'eau sur une échelle de 1 à 4. L'appareil est préréglé sur le degré de dureté 3.

1

Plonger dans l'eau la bande de test fournie avec le kit pendant une seconde, afin de vérifier la dureté de l'eau.

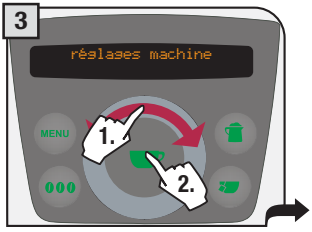
2



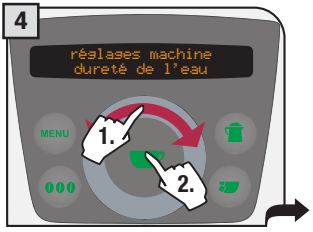
Déterminer la valeur.

La bande ne peut être utilisée que pour une seule mesure.

3



4



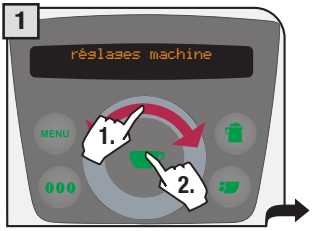
5

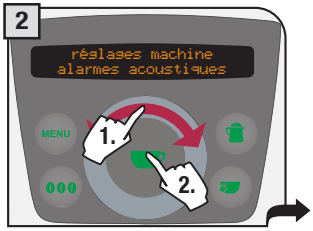
Régler la dureté de l'eau et mémoriser.

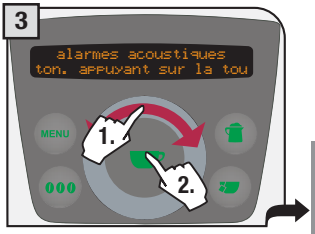
MENU « ALARMES SONORES »

MENU > réglages machine > alarmes acoustiques.

Ce menu permet d'activer ou de désactiver les signaux sonores de l'appareil.







4 Sélectionner en faisant glisser le doigt sur le disque de sélection. Il est possible de régler :

- ton. appuyant sur la tou : pour activer/ désactiver l'émission d'un signal chaque fois que l'on appuie sur une touche ;
- avertissement q.té lait : pour activer/ désactiver l'émission d'un signal quand le récipient du lait est depuis trop longtemps dans la machine.
- tonalité de confirmation : pour activer/ désactiver l'émission d'un signal confirmant que la commande a été exécutée (boisson mémorisée, etc.)
- ton. lav. circ. lait : pour activer/ désactiver l'émission d'un signal quand la machine a besoin que les circuits du lait soient lavés.
- avertis. rincage lait: pour activer/ désactiver l'émission d'un signal quand la machine a besoin que les circuits du lait soient rincés.

Mémoriser en appuyant sur .

MENU « ENTRETIEN »

MENU > réglages machine > entretien.

Ce menu permet de laver les circuits internes de la machine qui servent à la préparation du café et du lait. Faire tourner le disque de sélection d'un doigt pour :

entretien
cycle rincage lait

rincer les circuits du lait après la préparation des boissons.

entretien
cycle rincage café

laver le groupe de distribution.

entretien
cycle lavage lait

laver les circuits du lait à fond. Cette opération est obligatoire au bout d'un délai programmé à partir de la première distribution.

entretien
cycle de détartrage

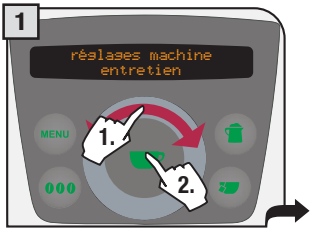
lancer le cycle de détartrage

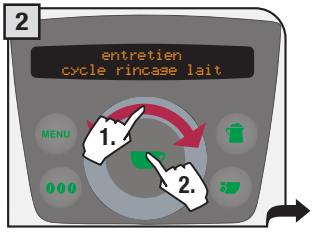
Cycle de rinçage des circuits du lait

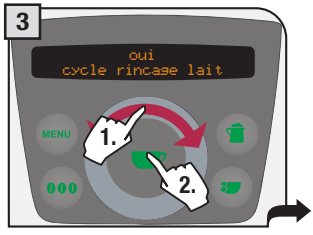
MENU > réglages machine > entretien > cycle rincage lait.

Cette fonction permet de rincer les circuits internes de la machine qui servent à la préparation du lait. Ce cycle bref doit être effectué obligatoirement après que 20 minutes se sont écoulées à partir de la distribution de la dernière boisson à base de lait. Si le rinçage n'est pas effectué, la machine se bloque et ne permet pas la distribution de boissons contenant du lait.

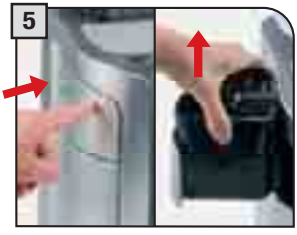
Remarque : avant d'activer cette fonction, vérifier si :
1. un récipient de taille suffisante se trouve sous la buse du distributeur ;
2. tous les résidus ont été éliminés du récipient à lait et si ce dernier contient de l'eau fraîche potable ;
3. le réservoir à eau contient une quantité d'eau suffisante.







Attendre que le cycle soit terminé.



Retirer le récipient, le rincer et le sécher.

Cycle rinçage café

MENU > réglages machine > entretien > cycle rincage café.

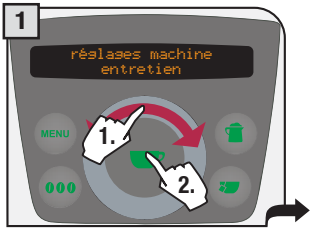
Cette fonction permet d'effectuer le nettoyage des circuits internes de l'appareil qui servent à la distribution du café. Il est conseillé d'effectuer ce cycle de lavage après 500 distributions de boissons contenant du café ou bien une fois par mois. Il est possible d'acheter les emballages de détergent en pastilles Saeco chez votre revendeur habituel ou bien auprès des centres d'assistance agréés.

Il suffit de laver le groupe de distribution avec de l'eau, comme indiqué à la page 40. Ce lavage complète l'entretien du groupe de distribution.

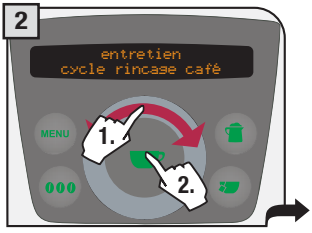
Remarque : avant d'activer cette fonction, vérifier si :
1 un récipient de taille suffisante se trouve sous la buse du distributeur ;
2 la pastille spéciale pour le nettoyage a été introduite dans le groupe de distribution ;
3 le réservoir à eau contient une quantité d'eau suffisante.

LE CYCLE DE LAVAGE NE PEUT PAS ÊTRE INTERROMPU.
PENDANT CETTE OPÉRATION, LA PRÉSENCE D'UNE PERSONNE EST NÉCESSAIRE.

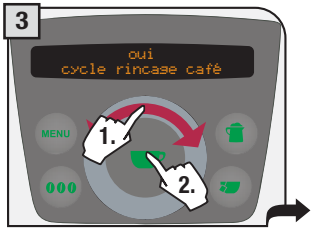
1



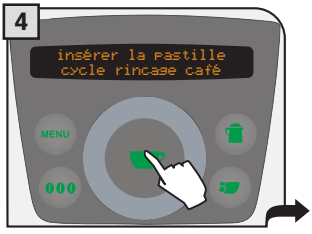
2



3



4

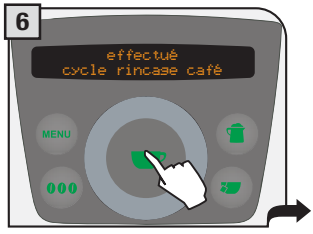


Introduire la pastille comme indiqué plus haut.
Appuyer sur ☕ pour commencer.

5

Attendre que le cycle soit terminé.

6



Quand le cycle de nettoyage est terminé, appuyer sur ☕ pour confirmer.

7

Quitter la programmation.
(voir page 17).

Cycle lavage des circuits du lait

MENU > réglages machine > entretien > cycle lavage lait.

Cette fonction permet de laver les circuits internes de la machine qui servent à la préparation du lait.

La machine propose d'effectuer ce cycle après 14 jours à partir de la distribution de la première boisson à base de lait. L'inscription clignotante «rinçage circuits lait » s'affiche après 14 jours (voir page 13) ; effectuer le lavage comme décrit dans la présente section. Il sera toutefois possible de distribuer toutes les boissons à base de lait pendant encore 7 jours.

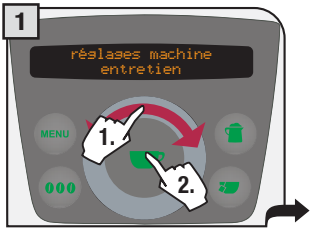
Lorsque 21 jours se sont écoulés, (la machine signale le rapprochement de cette date 3 jours avant avec le message « rinçage circuits lait -3») l'inscription reste fixe et s'affiche chaque fois que l'on appuie sur le bouton pour sélectionner un produit contenant du lait.

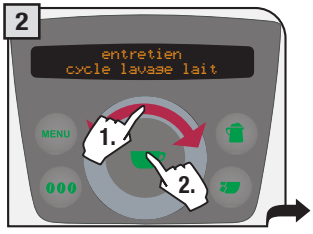
Maintenant, le cicle de lavage doit être nécessairement effectué puisque la distribution des produits à base de lait est invalidée. (La machine permet toutefois la distribution d'eau chaude et de café).

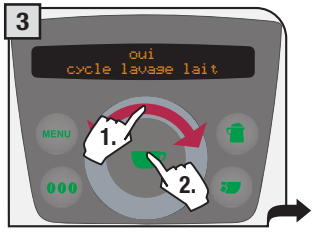
Lorsque le message « rinçage circuits lait » s'affiche, appuyer sur le bouton et consulter les indications au point (4), la machine passe alors au point (9).

Remarque : avant d'activer cette fonction, vérifier si :
1. un récipient de taille suffisante est à portée de la main ;
2. le récipient à lait a été correctement lavé et ne contient plus de résidus de lait ;
3. le réservoir à eau contient une quantité d'eau suffisante.

LE CYCLE DE LAVAGE NE PEUT PAS ÊTRE INTERROMPU. PENDANT CETTE OPÉRATION, LA PRÉSENCE D'UNE PERSONNE EST NÉCESSAIRE. N'UTILISER QUE LE DÉTERGENT FOURNI EN DOTATION.

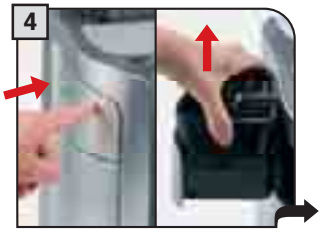






Sélectionner et appuyer sur .

4



Ouvrir le logement et enlever le réservoir à lait.

5

Verser le contenu du sachet de détergent dans le réservoir.

6

Remplir le réservoir à lait d'eau fraîche jusqu'au niveau « max ».

7

Ouvrir le logement et y insérer le réservoir avec le détergent.

8

Placer un récipient suffisamment grand sous la buse de distribution du lait Il est également possible d'utiliser le second réservoir à lait

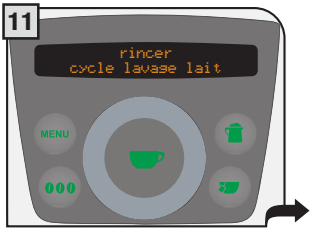
9

Fermer le logement.
Appuyer sur pour commencer.

10

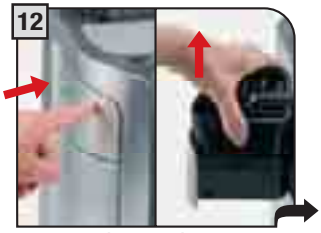
Le cycle de rinçage commence automatiquement.
Attendre que le rinçage soit terminé.

11



Lorsque le rinçage est terminé, l'écran affiche....
La machine émet un bip.

12

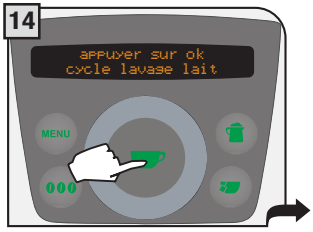


Retirer le réservoir à lait.

13

Rincer le récipient et le remplir avec de l'eau fraîche.

14

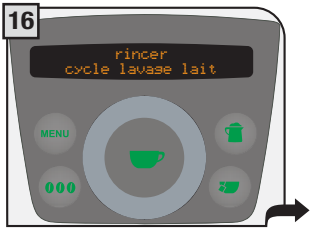


Introduire le récipient et appuyer sur la touche .

15

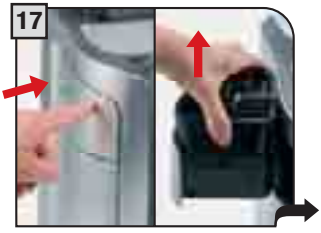
Attendre....

16



Lorsque le rinçage est terminé, l'écran affiche....

17



Retirer le récipient du lait.

18

Rincer le récipient et le remplir avec de l'eau fraîche.

Effectuer un autre cycle de rinçage en suivant la procédure décrite auparavant. Quand le cycle est terminé, appuyer sur la touche .

Cycle de détartrage

MENU > réglages machine > entretien > cycle de détartrage.

Cette fonction permet d'exécuter le cycle automatique de détartrage.
Le détartrage est nécessaire tous les 3-4 mois, quand l'eau s'écoule plus lentement que d'habitude ou quand la machine le signale. La machine doit être allumée et elle gère automatiquement la distribution du détartrant.

PENDANT CETTE OPÉRATION, LA PRÉSENCE D'UNE PERSONNE EST NÉCESSAIRE.
ATTENTION ! NE JAMAIS UTILISER DE VINAIGRE POUR DÉTARTRER LA MACHINE.

Il est recommandé d'utiliser de préférence le détartrant Saeco ou un des produits détartrants pour machines à café non toxiques ni nocifs que l'on trouve dans le commerce. La solution utilisée doit être éliminée conformément à ce qui est prévu par le fabricant et/ou par les normes en vigueur dans le pays où la machine est utilisée.

Remarque : avant de commencer le cycle de détartrage, vérifier si :
1. un récipient de taille suffisante se trouve sous la buse d'eau et du distributeur ;
2. LE FILTRE « AQUA PRIMA » N'EST PLUS DANS LE RÉSERVOIR À EAU ;
3. le produit détartrant a été versé dans le réservoir à eau jusqu'au niveau marqué par le symbole .

Arrêt du cycle de détartrage.
Le cycle de détartrage et/ou de rinçage peut être interrompu et repris ensuite. Quand l'utilisateur interrompt le cycle de détartrage, la machine l'avertit qu'il faut l'éteindre.

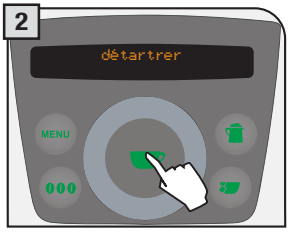
ATTENTION ! LE DÉTARTRAGE DOIT ÊTRE TERMINÉ DANS LES 24 HEURES QUI SUIVENT SON INTERRUPTION.

Lorsque la machine est remise en marche, elle signale que le processus de détartrage et/ou de rinçage doit être terminé.

1

La machine signale à l'utilisateur qu'il faut faire un cycle de détartrage grâce à un message qui clignote. Ce signal apparaît 200 distributions après le détartrage précédent. L'alarme ne bloque pas le fonctionnement de la machine.Le compteur qui se trouve à droite de l'inscription « détartrer » augmente à chaque préparation de boissons.
L'afficheur se met à clignoter 30 distributions avant le blocage.

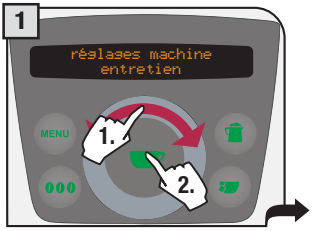
2

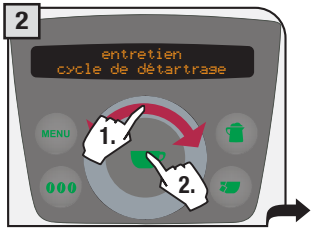


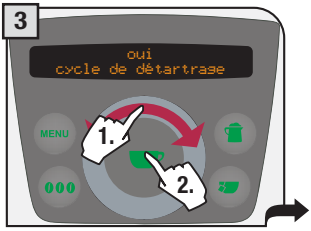
Lorsque les distributions disponibles sont terminées, la machine se bloque et il faut la détartrer. Faire le cycle de détartrage comme indiqué ci-dessous.

PROGRAMMATION DE LA MACHINE

Pour procéder au détartrage avant que la machine se bloque ou signale qu'il est temps de le faire.







Verser le détartrant et appuyer sur la touche pour faire démarrer le cycle.

La machine commence alors à envoyer le détartrant dans le tuyau de distribution de l'eau chaude à intervalles préétablis, afin de permettre à la solution d'agir de façon efficace.

Quand la solution est terminée, l'afficheur indique :

Enlever le réservoir à eau, le rincer à l'eau froide pour éliminer toute trace de solution détartrante et le remplir d'eau froide potable.

Remettre le réservoir contenant de l'eau froide potable dans la machine.

Rincer les circuits de la machine en appuyant sur la touche .

L'appareil procède au rinçage. Durant le rinçage, la machine peut demander de remplir le réservoir à eau.

Appuyer sur la touche et quitter la programmation en appuyant à nouveau sur la touche **MENU**. Vérifier la quantité d'eau dans le réservoir et monter, au besoin, le filtre « Aqua prima ».

RÉGLAGE HORLOGE

MENU > réglages machine > réglages horloge.

Ce menu permet de régler l'heure actuelle, la date et le format d'affichage de l'heure que l'on désire afficher.

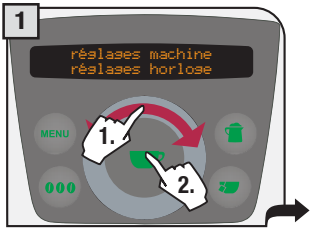
Il sert à régler :

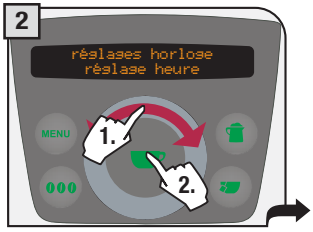
- l'heure actuelle (heure et minutes)
- le format d'affichage de l'heure (24 heures - AM/PM)
- la date actuelle (jour - mois - année - jour de la semaine).

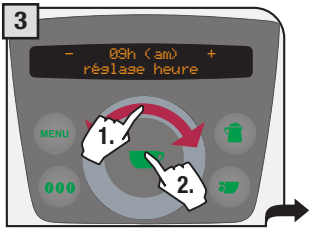
Réglage de l'heure

MENU > réglages machine > réglages horloge > réglage heure.

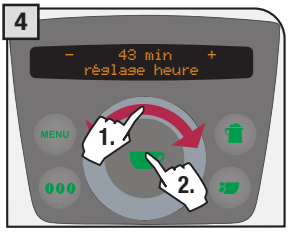
Cette fonction permet de régler l'heure actuelle sur la machine







Régler l'heure en faisant glisser le doigt sur le disque de sélection. Mémoriser au moyen de la touche .



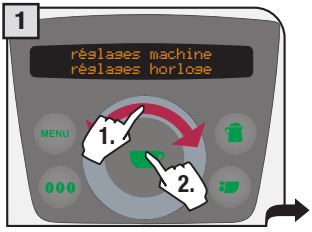
Régler les minutes en faisant glisser le doigt sur le disque de sélection.
Mémoriser au moyen de l a touche .

Réglage de la date

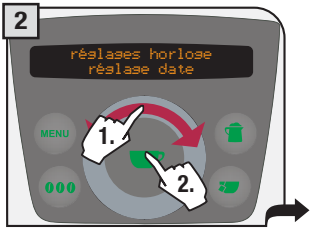
MENU > réglages machine > réglages horloge > réglage date.

Cette fonction permet de régler la date (jour, mois, année, jour de la semaine). Même procédure pour tous les paramètres.

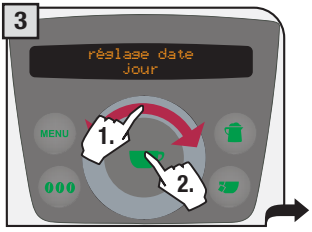
1



2

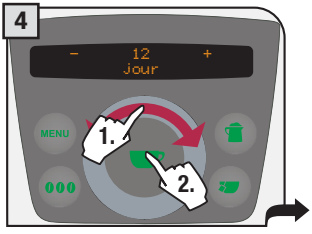


3



Sélectionner le paramètre à régler, par ex. « jour ». Confirmer avec la touche ☕.

4



Sélectionner en faisant glisser le doigt sur le disque de sélection.
Mémoriser au moyen de la touche ☕.

5

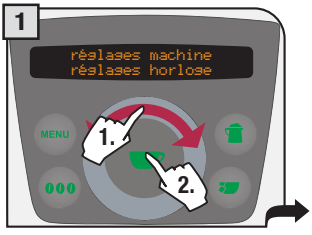
La machine mémorise la valeur sélectionnée, retourne à la page-écran précédente et permet de régler un autre paramètre.

Format de l'heure.

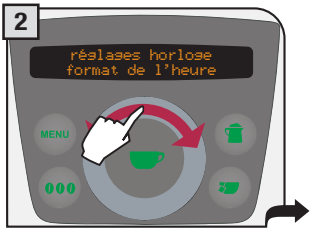
MENU > réglages machine > réglages horloge > format de l'heure.

Cette fonction permet de régler le mode d'affichage de l'heure. La modification de ce réglage règle tous les paramètres qui demandent un affichage/réglage de l'heure.

1

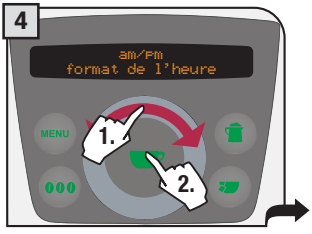


2



3

4



5

La machine permet également d'afficher l'heure dans le format international (24 h).

RÉGLAGE STAND-BY

MENU > réglages machine > réglage stand-by.

réglages machine
réglage stand-by

Dans ce menu, on peut :

réglage stand-by
économie d'énergie

régler le mode d'économie d'énergie (temps qui doit s'écouler pour que la machine soit mise en économie d'énergie après la dernière distribution).

réglage stand-by
réglage minuterie

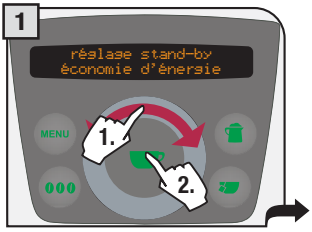
régler les minuteries (activation des horaires d'allumage/arrêt - réglage, un par jour, d'un horaire d'allumage/arrêt)

Économie d'énergie

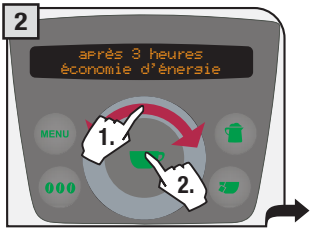
MENU > réglages machine > réglage stand-by > économie d'énergie.

Le temps de retard à l'arrêt est fixé par défaut à 3 heures.

1



2



3 Sélectionner en glissant le doigt sur le disque de sélection.
Il est possible de régler :
- après 15 minutes
- après 30 minutes
- après 1 heure
- après 3 heures

Mémoriser en appuyant sur .

Réglage des minuteries

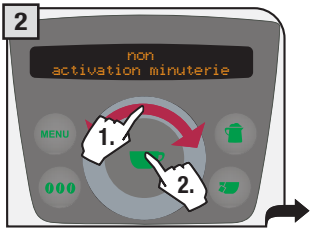
MENU > réglages machine > réglage stand-by > réglage minuterie.

Les minuteries ne peuvent fonctionner que si elles sont activées avec la fonction « activation minuteries ». Dans le cas contraire, les minuteries n'auront aucun effet sur le fonctionnement de la machine même si elles sont réglées.

1. Activer les minuteries

1

2



3

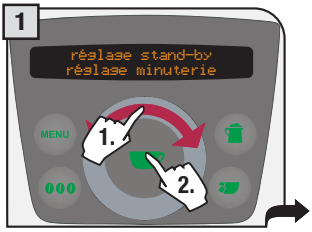
Il est possible de choisir :
- oui (la machine s'allume et s'éteint aux horaires réglés)
- non (la machine ignore les horaires réglés)

Mémoriser en appuyant sur .

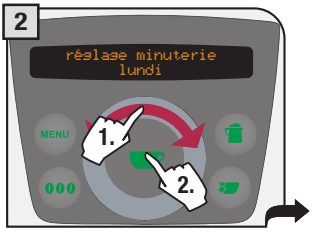
2. Réglage d'un intervalle de mise en marche

L'utilisateur peut régler un horaire d'allumage et un horaire d'arrêt pour chaque jour de la semaine (la machine montre dans ce cas comment prévoir un intervalle pour la journée du lundi).

1



2



3

4

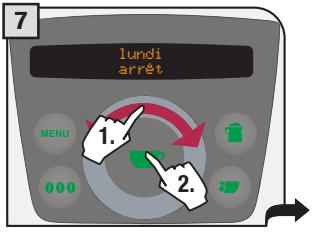
Régler l'heure d'allumage en faisant glisser le doigt sur le disque de sélection.

5

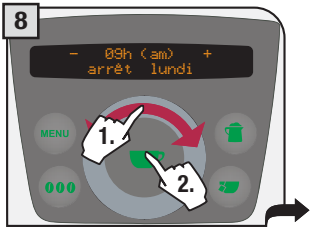
Régler les minutes d'allumage en faisant glisser le doigt sur le disque de sélection.

6

7

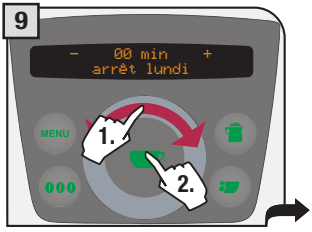


8



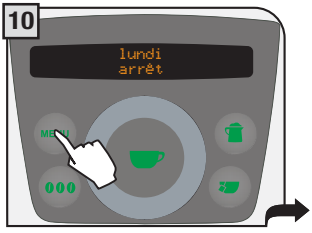
Régler l'heure d'arrêt en faisant glisser le doigt sur le disque de sélection.

9



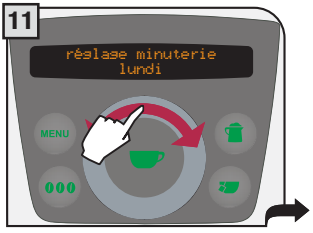
Régler les minutes d'arrêt en faisant glisser le doigt sur le disque de sélection.

10



Appuyer sur **MENU** pour quitter le réglage du jour sélectionné.

11



Faire glisser le doigt sur le disque pour sélectionner les autres jours à programmer.

12

Il est possible de régler les horaires d'allumage et d'arrêt de tous les jours de la semaine.

FONCTIONS SPÉCIALES

Ce menu permet d'accéder aux fonctions spéciales prévues sur la machine.
Pour ce faire, appuyer sur la touche **MENU** et choisir « fonctions spéciales ». Faire tourner le disque de sélection d'un doigt pour :

fonctions spéciales
annuler les réglages

rétablir les paramètres de base de la machine.

fonctions spéciales
café dans le monde

préparer le café d'après les recettes les plus connues au monde.

fonctions spéciales
compteurs produit

afficher le nombre de produits qui ont été préparés pour chaque type de boisson.

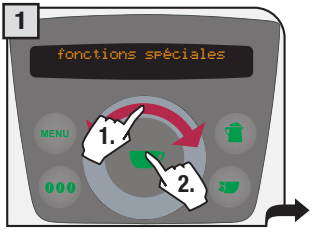
ANNULER TOUS LES RÉGLAGES

MENU > fonctions spéciales > annuler les réglages.

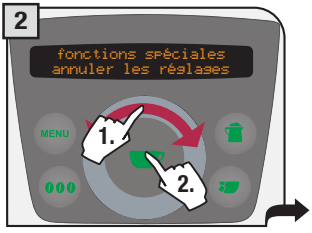
Ce menu contient la fonction pour rétablir toutes les valeurs réglées en usine. Cette fonction est particulièrement importante pour rétablir les paramètres de base.

TOUS LES RÉGLAGES PERSONNELS SERONT DEFINITIVEMENT PERDUS ET NE POURRONT PLUS ÊTRE RÉCUPÉRÉS. UNE FOIS LES PARAMÈTRES STANDARD RÉTABLIS, L'UTILISATEUR POURRA REPROGRAMMER TOUTES LES FONCTIONS DE LA MACHINE, S'IL LE SOUHAITE.

1



2



3

En sélectionnant « oui », il faut à nouveau confirmer le choix afin d'empêcher tout rétablissement involontaire des paramètres de base.

4

Le rétablissement est exécuté en appuyant sur la touche ☕.

5

Le message qui confirme que les paramètres ont été annulés apparaît pendant 2 secondes sur l'afficheur.

CAFÉ DANS LE MONDE

MENU > fonctions spéciales > café dans le monde.

Cette fonction permet à l'utilisateur de :

café dans le monde
ristretto

préparer un véritable café serré italien

café dans le monde
espresso italiano

préparer un typique café expresso italien

café dans le monde
café

préparer un typique café de l'Europe du Nord

café dans le monde
café crème

préparer un typique café français ou suisse

café dans le monde
american coffee

préparer un typique café américain

café dans le monde
goodmorning coffee

préparer un café pour une journée pleine d'énergie

café dans le monde
goodnight milk

préparer un lait noisette savoureux sans craindre de ne pas réussir à s'endormir

Pour déguster par exemple un café américain typique, sélectionner « american coffee ».

Sélectionner la boisson souhaitée.

Confirmer le choix.

Mettre le dispositif SBS sur la position indiquée (voir page 9). Appuyer sur pour commencer.

La machine commence à distribuer la boisson.

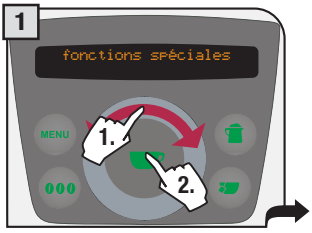
Lorsque cette opération est terminée, la machine retourne à la page-écran principale.

COMPTEURS DE PRODUITS

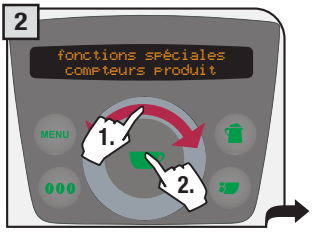
MENU > fonctions spéciales > compteurs produit

Cette fonction permet d'afficher le nombre de produits qui ont été préparés pour chaque type de boisson.

1



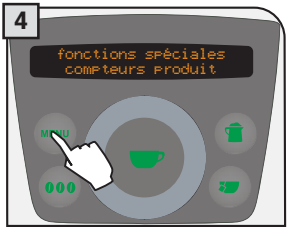
2



3

En faisant glisser le doigt sur le disque de sélection, l'on peut afficher les données pour chaque type de boisson.

4



Appuyer sur **MENU** pour quitter.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension nominale	voir plaque signalétique de l'appareil
Puissance nominale	voir plaque signalétique de l'appareil
Alimentation	voir plaque signalétique de l'appareil
Matériel du boîtier	Plastique
Dimensions (l x h x p)	355 x 380 x 460 mm
Poids	14 Kg
Longueur du câble	1200 mm
Tableau de commande	sur le devant (commande des capacités et affichages 2 x 24)
Réservoir d'eau	2 l - amovible
Récipient à lait	0,400 l - amovible
Capacité du réservoir à café	350 g de café en grains
Pression de la pompe	15 bar
Chauffe-eau	Acier inoxydable
Moulin à café	en céramique
Dispositif de sécurité de la pression	soupape de sécurité, pression des éléments chauffants
Dispositif de sécurité de la température	thermostats et fusibles thermiques des éléments chauffants

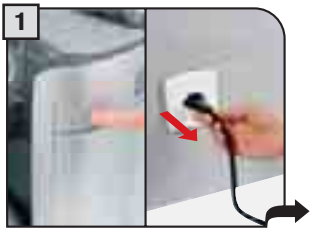
Toutes modifications de construction et d'exécution réservées dans le cadre d'une amélioration technique de l'appareil. Conformité de l'appareil avec la directive européenne 89/336/CEE relative à la compatibilité électromagnétique (adoption de la loi 476 du 04/12/92).

NETTOYAGE GÉNÉRAL DE LA MACHINE

Le nettoyage décrit ci-dessous doit s'effectuer au moins une fois par semaine.
Remarque : n'utilisez pas de l'eau qui n'a pas été remplacé depuis plusieurs jours.

Le comptage du marc déposé dans le tiroir n'est pas remis à zéro en vidant le marc quand la machine est éteinte ou quand cette opération n'est pas signalée sur l'afficheur. C'est la raison pour laquelle la machine peut afficher le message «`vider tiroir à marc`» même après n'avoir préparé que quelques cafés.
ATTENTION ! Ne pas immerger la machine dans l'eau.
Pour le nettoyage du cappuccinatore, se reporter à la section correspondante à la page 38.

1



Éteignez l'appareil et débranchez la prise.

2

Lavez le réservoir et le couvercle.

3

Retirez le bac d'égouttement, videz-le et nettoyez-le.

4

Retirez le tiroir à marc, videz-le et nettoyez-le.

5

Nettoyez le compartiment du café prémoulu à l'aide du pinceau.

6

Retirer le récipient du lait et le laver (se reporter à la page 38 pour le nettoyage du cappuccinatore).

7

Retirez le bac d'égouttement, videz-le et lavez-le.

8

Nettoyez l'afficheur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU RÉSERVOIR À LAIT

Le réservoir à lait ainsi que le cappuccinatore ont été conçus pour optimiser l'utilisation du lait.

En effectuant leur nettoyage et entretien de façon constante, il sera possible de déguster d'excellentes boissons à base de lait.

Effectuer le nettoyage complet du cappuccinatore au moins une fois par semaine.

ENTRETIEN RAPIDE CAPPUCCINATORE

Il se pourrait que le lait ne soit pas émulsionné de façon optimale. Dans ces cas, tourner le régulateur d'écoulement illustré sur la figure.

Tourner le régulateur 2-3 fois pour effectuer un entretien rapide.

Remarque : 3 régulateurs supplémentaires sont fournis pour remplacer celui déjà monté, dans le cas où celui-ci serait perdu.

LAVAGE APRÈS UN EMPLOI NORMAL

Laver le réservoir à lait ainsi que le cappuccinatore après avoir utilisé du lait pour la préparation des boissons. Il ne suffit que de quelques simples opérations pour garantir le fonctionnement optimal de la machine.

1

Verser le lait dans un récipient.

2

Rincer toutes les parties qui sont entrées en contact avec le lait avec de l'eau tiède.

3

Verser de l'eau fraîche et effectuer le cycle de rinçage.

ENTRETIEN APPROFONDI CAPPUCCINATORE

Laver soigneusement le cappuccinatore au moins une fois par semaine.

Les composants peuvent être lavés avec des détergents à usage domestique.

Retirer le cappuccinatore.

Séparer la partie supérieure de celle inférieure du cappuccinatore.

Retirer le bouchon.

Enlever le bouchon de la partie inférieure.

Laver tous les composants.

Remonter tous les composants et installer le cappuccinatore dans le réservoir.

REMPLACEMENT DU JOINT TORIQUE

Lorsque les deux parties du cappuccinatore bougent trop librement, il faut remplacer le joint torique avec un des joints fournis en dotation.

Retirer le joint torique à l'aide d'un objet pointu.

Insérer le nouveau joint torique en appuyant délicatement.

Assembler la partie supérieure et celle inférieure du cappuccinatore.

NETTOYAGE DU GROUPE DE DISTRIBUTION

Le nettoyage du groupe de distribution doit s'effectuer au moins une fois par semaine.
Lubrifier le groupe de distribution après 500 distributions environ. Il est possible d'acheter la graisse pour lubrifier le groupe de distribution auprès des centres d'assistance agréés.

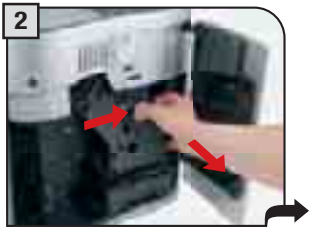
Lavez le groupe de distribution avec de l'eau tiède.

ATTENTION ! Ne lavez pas le groupe de distribution avec de détergents qui pourraient affecter son fonctionnement. Ne le lavez pas au lave-vaisselle.

1

Appuyez sur la porte de service pour l'ouvrir.

2



Pour retirer le groupe de distribution, appuyez sur la touche PUSH.

3

Laver le groupe de distribution en éliminant tout résidu de café.

4

Laver le filtre supérieur sous l'eau courante.

5

Assurez-vous que le groupe de distribution est en position de repos ; les deux références doivent coïncider.

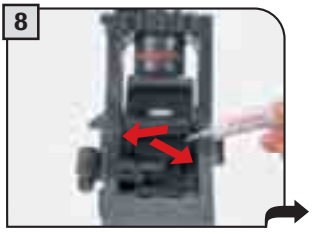
6

S'assurer que tous les composants se trouvent dans la bonne position. Le crochet indiqué doit être dans la position correcte ; pour vérifier, appuyer d'un coup sec sur la touche « PUSH ».

7

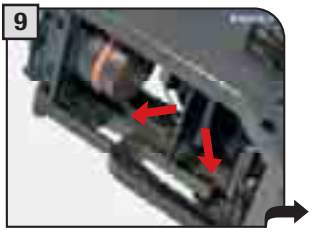
Le levier placé sur la partie arrière du groupe doit être en contact avec la base.

8

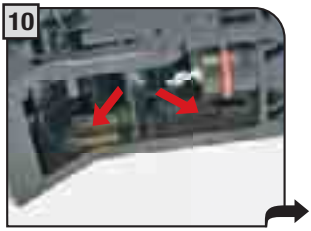


Lubrifier les convoyeurs du groupe uniquement avec la graisse fournie.

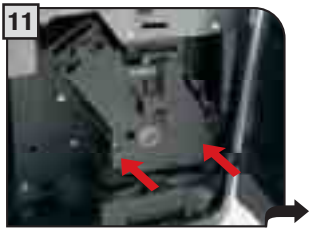
9



Distribuer la graisse de façon uniforme.



Distribuer la graisse de façon uniforme.



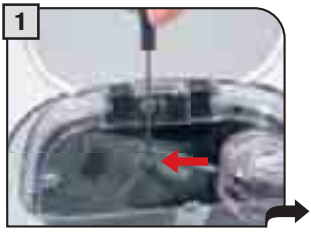
Remontez-le sans appuyer sur la touche PUSH !

Fermer la porte de service et insérer le tiroir à marc.

ENTRETIEN DES MEULES

Après plusieurs cycles de mouture (2000 environ), il est nécessaire d'effectuer un petit réglage des meules afin d'obtenir un café moulu toujours parfait.

ATTENTION !
Il est conseillé d'effectuer cette opération en prêtant beaucoup d'attention ; elle peut être effectuée par un utilisateur expert. Vider le réservoir à café en grain.
Il se pourrait que la vis tombe à l'intérieur du moulin à café. Si cela se passe, récupérer la vis avant de remettre la machine en marche. Pour éviter cet inconvénient, protéger le trou du moulin à café au moyen d'un chiffon.
Le cran est signalé par une indication située sur le réservoir à café. Se reporter à ces indications lors du réglage.



Dévissez la vis qui fixe la porte de service.

Retirez la vis et la porte.

Réglez d'un cran.

Ensuite, remettez la porte en place et fixez-la à l'aide de la vis que vous avez enlevée auparavant.

MESSAGES D'ERREUR	MESURES À PRENDRE
(redémarrer pour resoudre le problème)	Afin de rétablir le fonctionnement normal de l'appareil, éteignez-le et rallumez-le au bout de trente secondes.
(appeler technic.)	L'appareil présente un problème qui ne peut être éliminé que par le centre d'assistance.
(int. bac d'égouttement)	Mettre le bac d'égouttement sous le groupe de distribution.
(fermer porte pour grains)	Fermez le couvercle du réservoir à grains de café afin de permettre à la boisson de s'écouler.
(int. groupe distribution)	Remettez en place le groupe café dans le compartiment prévu à cet effet.
(introduire tiroir à marc)	Remettez en place le réservoir de marc de café.
(vider tiroir à marc)	Retirez le tiroir à marc et videz-le dans un bac approprié. Remarque : le tiroir à marc ne peut être vidé que lorsque la machine le demande. Cette opération doit être effectuée quand la machine est allumée. En effet, en vidant le tiroir pendant que l'appareil est éteint, vous empêchez tout enregistrement du vidage effectué.
(fermer la porte)	La porte latérale doit être fermée pour que l'appareil fonctionne correctement.
(remplir réservoir d'eau)	Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le d'eau potable fraîche.
(vider bac d'égouttement)	(Ouvrez la porte latérale et videz le bac de récupération situé sous le groupe café).
(fermer porte cappuc.)	Le récipient à lait doit être placé dans le réservoir prévu à cet effet
(remp. filtre)	Le filtre Aqua Prima doit être remplacé si l'une des situations suivantes se produit : 1. 60 litres d'eau ont déjà été distribués ; 2. 90 jours se sont écoulés depuis son installation ; 3. 20 jours se sont écoulés, au cours desquels l'appareil n'a pas été utilisé. Remarque : ce message n'apparaît que si le message « inséré » a été sélectionné dans la fonction filtre à eau (reportez-vous à la page 19).
(introduire cappuccinatore)	Mettez la buse à cappuccino dans le récipient à lait. Sans ce dispositif, l'appareil ne peut fournir de boissons avec du lait.
(détartrer)	Vous devez procéder au détartrage des circuits internes de l'appareil.
(économie d'énergie)	Appuyez sur la touche ☕.
(rincage circuit lait)	se reporter aux pages 13 et 22
(rincage circuits lait)	se reporter aux pages 13 et 24

SOS EN CAS D'URGENCE

Retirer immédiatement la fiche de la prise électrique.

N'UTILISER L'APPAREIL

- que dans des locaux fermés
- que pour la préparation de café, d'eau chaude et de mousse de lait
- qu'à des fins domestiques
- que par des adultes dotés d'une bonne constitution physique et mentale.

MESURES DE PRÉCAUTION CONCERNANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL

- Afin d'éviter toute situation de danger, ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Ne pas mettre dans les réservoirs et récipients d'autres substances que celles prévues dans le mode d'emploi.
- Lorsqu'un réservoir / récipient a été correctement rempli, tous les autres réservoirs doivent être fermés.
- Ne mettre que de l'eau potable fraîche dans le réservoir d'eau : l'eau chaude et / ou d'autres liquides peuvent endommager l'appareil.
- Ne pas utiliser d'eau gazeuse.
- Ne pas mettre les doigts dans le moulin à café et ne pas y mettre d'autres substances que des grains de café. Avant d'inspecter le moulin à café, vous devez éteindre l'appareil en appuyant sur l'interrupteur général, puis débrancher la fiche de la prise électrique.
- Ne pas mettre de café soluble ou de café en grains dans le réservoir pour café en poudre
- Afi n de commander l'appareil au moyen de l'écran à touches tactiles, vous devez uniquement utiliser les doigts.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

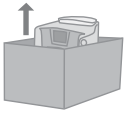
Le raccordement électrique doit être conforme aux dispositions de sécurité de votre pays.
La prise électrique à laquelle la machine est branchée doit :

- être compatible avec la fiche du câble de l'appareil ;
- présenter la bonne taille afin de se conformer aux instructions de la plaque du fabricant située sur la partie inférieure de l'appareil ;
- être correctement reliée à la terre.

Le câble électrique ne doit en aucun cas :

- entrer en contact avec un quelconque liquide : risque de décharge électrique et / ou d'incendie ;
- être coincé et / ou entrer en contact avec des objets pointus ;
- être utilisé pour déplacer l'appareil ;
- être utilisé lorsqu'il est endommagé ;
- être en contact avec des mains humides ou mouillées ;
- être tordu lorsque l'appareil est en service ;
- être endommagé

INSTALLATION



- Choisir comme lieu d'emplacement de l'appareil un endroit bien aménagé, plat et solide (l'angle d'inclinaison ne doit en aucun cas être supérieur à 2°).
- Ne pas placer l'appareil dans des endroits où l'eau pourrait s'infi ltrer dedans.
- Température de service optimale : entre 10°C et 40°C.
- Humidité maximale de l'air : 90 %.
- Le lieu d'emplacement doit être hygiénique, bien éclairé et bien aéré. La prise électrique doit être facilement accessible.
- Ne pas poser l'appareil sur des surfaces brûlantes ou chaudes !
- Respecter un intervalle de 10 cm à partir des murs et des plaques de cuisson.
- Ne pas utiliser l'appareil dans des pièces affi chant une température égale ou inférieure à 0°C. Si l'appareil est exposé à de telles conditions, contacter le service après-vente afi n qu'un contrôle de sécurité puisse être effectué.
- Ne pas mettre en marche l'appareil à proximité de substances facilement inflammables et / ou explosives.
- Il est strictement interdit d'utiliser l'appareil dans des pièces soumises à un risque élevé d'explosion ou dont l'air contient une haute concentration de poudres ou de substances à base d'huile.
- Ne pas placer la machine sur d'autres appareils.

DANGERS

- Ne pas laisser les enfants se servir de l'appareil. Cette consigne vaut également pour les personnes qui ne connaissent pas le fonctionnement de l'appareil.
- L'appareil peut représenter un danger pour les enfants. Si l'appareil est laissé sans surveillance, débrancher la fiche.
- Ne pas conserver les matériaux d'emballage à la portée des enfants.
- Ne jamais orienter le jet de vapeur ou d'eau chaude sur soi-même ou sur d'autres personnes : risque de brûlures.
- Ne pas insérer d'objets dans les ouvertures de l'appareil (danger : courant électrique !).
- Ne pas toucher la fiche électrique avec des mains ou des pieds mouillés, ne pas débrancher la fiche en tirant sur le câble.
- Attention : risque de brûlures lors du contact avec l'eau chaude, la vapeur et la buse d'eau chaude

PANNES

- Ne pas utiliser l'appareil en cas de problèmes de fonctionnement ou en cas de doute (par ex. : après que l'appareil est tombé par terre).
- Faire procéder aux réparations éventuelles par le service après-vente agréé.
- Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le câble électrique est défectueux. Le câble défectueux doit être remplacé par le producteur ou le service après-vente agréé (danger : courant électrique !).
- Eteindre l'appareil avant d'ouvrir la porte de maintenance. Risque de brûlures !

NETTOYAGE / DÉTARTRAGE

- Pour laver le circuit du lait, n'utiliser que le détergent en poudre conseillé et fourni avec la machine. Se conformer scrupuleusement aux consignes de sécurité reportées sur l'emballage.
- Pour laver le circuit du café, n'utiliser que le détergent en pastilles conseillé et fourni avec la machine. Se conformer scrupuleusement aux consignes de sécurité reportées sur l'emballage.
- Avant de pouvoir commencer le nettoyage, l'interrupteur doit être en position OFF (0). Débrancher la fiche et laisser refroidir l'appareil.
- Protéger l'appareil contre les éclaboussures d'eau et ne pas le plonger dans l'eau.
- Ne pas faire sécher les pièces de l'appareil dans les fours traditionnels et / ou dans le micro-ondes.
- Nettoyer l'appareil et ses composants après une mise hors service prolongée.

PIÈCES DÉTACHÉES

Pour des raisons de sécurité, toujours utiliser les pièces détachées et les accessoires du fabricant.

ELIMINATION

L'emballage peut être recyclé.

L' appareil est en conçu et fabriqué pour faciliter sa valorisation, son recyclage ou sa réutilisation conformément à la directive européenne 2002/96/CEE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Le logo ci-contre apposé sur l'appareil indique que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers non triés.

Lorsque vous aurez décidé de vous en séparer définitivement, il convient de faire procéder à la collecte sélective de cet appareil en vous conformant au mode de reprise mis en place dans votre commune (collecte ponctuelle des encombrants, déchèterie), ou en faisant appel au service de reprise proposé par votre distributeur, ou bien, en le confiant à des organisations caritatives et des associations à but non lucratif.

En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

PROTECTION CONTRE LES INCENDIES

En cas d'incendie, utiliser un extincteur à base de gaz carbonique (extincteur CO_2).

Ne pas utiliser d'eau ni d'extincteur à base de poudre.

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES POUR UN USAGE CORRECT DU FILTRE «AQUA PRIMA»

Pour utiliser correctement le filtre «Aqua prima», nous vous prions d'observer les consignes suivantes :

1. Conservez le filtre «Aqua prima» dans un local frais, à l'abri du soleil ; la température du local doit être comprise entre +5°C et +40°C;
2. Utilisez le filtre dans un environnement où la température ne dépasse pas 60°C.
3. Lavez le filtre «Aqua prima» si vous laissez la machine à café inutilisée pendant trois jours ;
4 Il est conseillé de remplacer le filtre si vous laissez la machine à café inutilisée plus de 20 jours ;
5. Si vous souhaitez conserver un filtre ouvert, fermez-le hermétiquement dans un sac en plastique et rangez-le au frigo ; il est interdit de le conserver au surgélateur car les propriétés du filtre s'altéreraient.
6. Avant d'utiliser le filtre, laissez-le dans le réservoir d'eau pendant 30 minutes.
7. Ne conservez pas le filtre au contact de l'air après l'avoir déballé.
8. Le filtre doit être remplacé 90 jours après l'ouverture de l'emballage ou après avoir traité 60 litres d'eau potable.

EC DECLARATION OF CONFORMITY
EC 73/23, EC 89/336
EC92/31, EC93/68

SAECO INTERNATIONAL GROUP S.P.A
(SOCIETÀ SOGGETTA A DIREZIONE E COORDINAMENTO DI EL GRINGO INVESTIMENTI S.P.A).
- Via Torretta, 240 - 40041 Gaggio Montano (Bo) - Italy

declare under our responsability that the product:

SUP 030 ND

to which this declaration relates is in conformity with the following standards or other normative documents:

- Safety of household and electrical appliances - General requirements EN 60335-1(1994); A11(1995) - A1(1996) - A12(1996) - A13(1998) - A14(1998) - A15(2000)
- Safety of household and electrical appliances - Part 2^ Particular requirements for appliances for heating liquids EN 60335-2-15(1996) - A1(1999)
- Safety of household and electrical appliances - Part 2^ Particular requirements for coffee mills and coffee grinders EN 60335-2-14 (1996) - A11(1998) - A1(1998) - A2(2000)
- Limits and methods of measurements of radio disturbance characteristics of electrical motor-operated and thermal appliances for households and similar purposes, electric tools and similar electric apparatus - EN 55014-1(1993) A1(1997) + A2(1999)
- Electromagnetic compatibility (EMC) Part 3^ Limits - Section 2: Limits for harmonic current emissions (equipment input current ≤ 16A per phase) - EN 61000-3-2 (1995) - A1(1998) + A2(1998) + A14(2000)
- Electromagnetic compatibility (EMC) Part 3^: Limits - Section 3: Limitation of voltage fluttuations and flicker in low-voltage supply systems for equipment with rated current ≤ 16 A. EN 61000-3-3 Edit. 1995
- Immunity requirements for household appliances, tools and similar apparatus. Product family standard EN 55014-2 (1997)

Following the provision of the directives: EC 73/23, EC 89/336, EC 92/31, EC 93/68

R & D Manager
Mr. Andrea Castellani

Gaggio Montano - li, 27/09/06

DECLARATION DE CONFORMITÉ CE
EC 73/23, EC 89/336
EC92/31, EC93/68

SAECO INTERNATIONAL GROUP S.P.A
(SOCIETÀ SOGGETTA A DIREZIONE E COORDINAMENTO DI EL GRINGO INVESTIMENTI S.P.A).
- Via Torretta, 240 - 40041 Gaggio Montano (Bo) - Italy

déclarons sous notre responsabilité que le produit:

SUP 030 ND

auquel la présente déclaration se réfère est conforme aux suivantes normes:

- Sécurité des appareils électroménagers et électriques - Conditions générales requises EN 60335-1(1994); A11(1995) - A1(1996) - A12(1996) - A13(1998) - A14(1998) - A15(2000).
- Sécurité des appareils électroménagers et électriques - Partie 2 Conditions spécifiques requises des appareils pour chauffer des liquides EN 60335-2-15(1996) - A1(1999)
- Securité des appareils électroménagers et électriques - Partie 2 Conditions spécifiques requises des pulvériseurs et moulins à café EN 60335-2-14 (1996) - A11(1998) - A1(1998) - A2(2000)
- Limites et méthodes de mesure des perturbations radio caraetéristiques des appareils thermiques et avec moteur électrique pour usage ménager et autres buts similaires, instruments électriques et autre appareillage électrique similaire - EN 55014-1(1993) A1(1997) + A2(1999)
- Compatibilité électromagnétique (EMC) Partie 3: Limites - Section 2: Limites pour les émissions de courant harmonique (courant d'entrée de l'appareil ≤ 16A par phase) - EN 61000-3-2 (1995) - A1(1998) + A2(1998) + A14(2000)
- Compatibilité électromagnétique (EMC) Partie 3: Limites - Seection 3: Limitation des fluctuations et papillotage de tension dans des systèmes d'alimentation à basse tension pour des appareils avec courant nominal ≤ 16 A. EN 61000-3-3 Edit. 1995.
- Conditions d'immunité requises pour des appareils électroménagers, instruments et autres appareils similaires. Norme pour groupe de produits EN 55014-2 (1997)

selon les dispositions des directives; CE 73/23, CE 89/336, CE 92/31, CE 93/68.

R & D Manager
Mr. Andrea Castellani

Gaggio Montano - li, 27/09/06

Saeco
International Group S.p.A.

Via Torretta, 240
I-40041 Gaggio Montano, Bologna
Tel: + 39 0534 771111

Fax: + 39 0534 31025
www.saeco.com

The manufacturer reserves the right to change the features of the product without prior notice.

Le producteur se réserve le droit d“apporter toutes modifications sans préavis.

© Saeco International Group S.p.A.

Type SUP030ND Cod.15000909 Rev.01 del 08-12-06